Julian Barnes
Pedantul în bucătărie

Celei Pentru care

(I) începuturile unui bucătar întârziat

Sunt un bucătar întârziat. În copilăria mea, un protecţionism paşnic şi firesc ascundea privirilor activităţile care se desfăşurau în cabina de vot, în patul conjugal şi în strană. Nu mi-am dat seama însă că în căminele clasei engleze de mijloc mai exista un al patrulea loc secret – cel puţin pentru băieţi: bucătăria. De acolo apăreau mâncarea şi mama – mâncare preparată mai ales cu legume din grădina tatiidar n-am întrebat niciodată nimic, nici el, nici eu şi nici fratele meu, despre procesul de transformare care avea loc. Nici că m-ar fi încurajat cineva. Şi asta nu pentru că am fi considerat gătitul prea efeminant. Era pur şi simplu o activitate nepotrivită pentru bărbaţi. Dimineaţa, înainte de a pleca la şcoală, tata pregătea micul dejun – adică *porridge* reîncălzit cu melasă, şuncă şi pâine prăjită – iar noi, băieţii, făceam pantofii şi ne îndeplineam îndatoririle legate de soba din bucătărie: scoteam cenuşa şi o umpleam cu cărbuni.

Competenţa culinară masculină se limita însă la astfel de mărunţişuri matinale. Tot tata îmi pregătea şi pacheţelul pentru prânz, dar, neînţelegând teoria sandviciului, însera acolo cu dragoste tot felul de alte chestii care ştia că îmi plac. După câteva ore, în trenul spre terenul de sport din afara oraşului, îmi desfăceam punga cu mâncare în faţa colegilor mei de rugby. Sandviciurile musteau, se fărâmau şi aveau o culoare roşie-intensă de la sfecla tăiată cu părintească tandreţe. Şi atunci ne înroşeam cu toţii: ei de ruşinea mea, iar eu de stânjeneala lor.

Cu gătitul mi s-a întâmplat ca şi cu sexul, politica şi religia: când l-am descoperit era prea târziu ca să-mi mai întreb părinţii. Ei nu m-au învăţat, iar eu mă răzbunam să nu-i întreb. Aveam douăzeci şi ceva de ani şi studiam dreptul. Mâncarea pe care mi-o pregăteam era uneori… criminală. În fruntea felurilor de succes se înscria Cotlet cu mazăre şi cartofi. Mazărea era, bineînţeles, congelată, iar cartofii proveneau din conservă, curăţaţi şi puşi într-un fel de saramură dulceagă pe care îmi plăcea s-o beau. Iar cotletele… Cred că n-am mai întâlnit de atunci ceva purtând acelaşi nume. Fără os, fasonate frumos şi de un roz aproape fosforescent care se menţinea pe tot parcursul preparării. Astfel că timpul de frigere rămânea la latitudinea bucătarului: câtă vreme nu

erau complet reci sau negre-tăciune şi în flăcări, puteau fi gata în orice moment. Apoi stropeam mazărea şi cartofii cu unt; din belşug şi, de obicei, şi cotletele.

Factorii-cheie care-mi caracterizau „gătitul" erau sărăcia, nepriceperea şi conservatorismul gastronomic. Alţi oameni reuşeau să mănânce organe. Eu nu m-am aventurat mai departe de limbă la conservă, deşi carnea de vită în saramură conţinea, sunt sigur, anumite părţi ale corpului animalului, categoric neagreate în forma lor originară. Una dintre piesele de bază era pieptul de miel: uşor de fript, plăcut la vedere în forma finală şi destul de mare pentru a acoperi trei mese de seară cu doar un şiling. Apoi am avansat la pulpă de miel. Iar ca garnitură făceam o plăcintă imensă de praz, morcovi şi cartofi, după o reţetă din *Evening Standard*. Sosul de caşcaval pentru plăcintă avea întotdeauna un pronunţat gust de făină care se diminua însă treptat în urma încălzirilor repetate. Abia mai târziu mi-am dat seama de ce.

Repertoriul mi s-a lărgit. Carnea şi legumele rămăseseră de bază şi chiar dacă nu ajunsesem încă maestru reuşisem să le domesticesc. Pe locul doi se situau budincile şi o supă bizară. Iar mai târziu, mult mai târziu, legume gratinate, paste, rizoto, sufleuri. Cu peştele am avut întotdeauna o problemă şi încă n-am rezolvat-o total. Cu ocazia vizitelor pe acasă, mi-am dat în vileag noua ocupaţie. Tata a privit această dezvoltare a personalităţii mele cu un fel de suspiciune blândă, îngăduitoare, pe care şi-o manifestase şi înainte, când mă prinsese citind *Manifestul comunist* sau când îl obligasem să asculte cvartetul de coarde al lui Bartók. Dacă-i numai atât, părea să sugereze atitudinea lui, atunci voi reuşi probabil să ies cu bine şi din asta. Mama a fost mai bucuroasă. Nu avea fete, dar iată că un copil, cel puţin, e în stare să aprecieze, chiar retrospectiv, anii petrecuţi de ea în cambuză. Nu, nu făceam troc de reţete, dar a băgat de seamă privirea mea pofticioasă oprită asupra anticului exemplar din *Doamna Beeton*. Fratele meu, sub scutul carierei universitare şi al căsniciei, nu a gătit, până pe la cincizeci de ani, decât cel mult ouă prăjite.

Rezultatul acestor circumstanţe – insist să dau vina pe „circumstanţe" şi nu pe mine – este că, deşi acum gătesc cu mare entuziasm şi plăcere, nu mă simt în largul meu şi nici n-am imaginaţie. Am nevoie de o listă exactă de cumpărături şi de o carte de bucate foarte accesibilă. Ideea de a târgui liber – să valsez cu un coş pe braţ, să cumpăr ce e mai bun sau mai convenabil în ziua respectivă şi apoi să

combin totul în ceva care a mai existat sau n-a mai existat niciodată – mă depăşeşte cu desăvârşire.

În bucătărie sunt un pedant anxios. Respect întru totul indicaţiile privind temperatura şi timpul de fierbere ori de coacere. Am mai multă încredere în ustensile decât în mine însumi. Mă îndoiesc că voi reuşi vreodată să încerc dacă o friptură e destul de făcută, apăsând-o cu degetul. Singura libertate pe care mi-o permit faţă de reţetă este să măresc cantitatea unui ingredient care îmi place mai mult. Că acest precept nu e infailibil mi-a dovedit-o chiar o mâncare gătită odată, care conţinea, printre altele, macrou, Martini şi pesmet. Musafirii mei au plecat mai mult beţi decât sătui.

Nici nu-mi place să gust şi găsesc întotdeauna scuze pentru asta. De exemplu, nu pot să gust un lucru acum, după-amiaza, când mai simt încă în gură ceaiul dulce, să zicem, şi nici seara, după ce am băut un gin tonic pentru ridicarea moralului. De ce? Pentru că mi-e teamă să descopăr, în stadiul în care mă aflu, cât de departe este produsul final. Cealaltă găselniţă rezonabilă e să-ţi spui că n-are niciun rost să guşti pentru că respecţi reţeta cu sfinţenie şi dacă (a) reţeta nu-ţi indică să guşti în etapa cutare şi (b) e scrisă de o autoritate în materie, mâncarea n-are cum să nu iasă bine.

Îmi dau seama totuşi că pretextele mele sunt cam infantile. La fel de infantile sunt şi accesele mele de versatilitate… gastronomică. Dacă-mi intră cineva în bucătărie şi îşi înmoaie leneş degetul în ceva zicând că are gust bun, nu am linişte până nu-l văd cu felul respectiv în farfurie. Dacă însă îmi sugerează, cât se poate de blând, atent şi civilizat, că ar mai trebui un pic de nucşoară undeva, sau că sosul e destul de gros şi nu mai trebuie scăzut, iau asta drept cras amestec în treburile mele.

Indignarea mi se îndreaptă adesea împotriva cărţilor de bucate pe care le consider de căpătâi. Aici ne aflăm însă pe un tărâm unde pedanteria nu e doar explicabilă, ci şi importantă: bucătarul amator, autodidact şi anxios, trebuie să fie foarte pedant, în fond, de ce ar fi o carte de bucate mai puţin precisă decât un manual de chirurgie? (Presupunând că manualele de chirurgie sunt într-adevăr precise. Poate că unele sunt la fel ca şi cărţile de bucate: „Pune o picătură de anestezic într-un tub, taie o halcă din pacient, uită-te cum îi curge sângele, bea o bere cu colegii, coase tăietura…”) De ce ar fi mai puţin important un cuvânt dintr-o carte de bucate decât unul dintr-un

roman? într-un caz poate apărea indigestia fizică, în celălalt, indigestia mentală.

Uneori aş vrea să dau timpul înapoi şi cred că majoritatea bucătarilor care şi-au aflat chemarea mai târziu trec prin asta. Dacă mama m-ar fi învăţat să fierb şi să coc acum mulţi, mulţi ani… în primul rând, astăzi, n-aş mai tânji atâta după laude. După ce se închide uşa în urma ultimului oaspete, îmi vine pe buze eterna tânguire: „Carnea de miel/vită/sau ce-o mai fi fost ea era prea uscată". Care se traduce prin: „Nu-i adevărat, nu-i aşa? Şi chiar dacă ar fi, nu are importanţă, nu?" De cele mai multe ori, smulg contradicţia pe care o aştept cu atâta înfrigurare. Se spune că după douăzeci şi cinci de ani nu mai ai voie să dai vina pe părinţi. Pentru nimic. Poţi chiar să-i ierţi. Aşadar, OK, taţi, sandviciurile tale, ştii tu, au fost foarte bune, gustoase şi chiar originale. Nici eu nu le-aş fi făcut mai bine.

ATENŢIE: PEDANT LA LUCRU!

Pe la treizeci şi un pic de ani, când bucătăria se transforma treptat dintr-un loc în care stăteam de nevoie, cuprins de resentimente, într-unul de plăcere cam încordată, am făcut prima încercare de Morcovi Vichy. Bineînţeles, am căutat reţeta într-o carte – scrisă întâmplător de o prietenă a Celei Pentru care Găteşte Pedantul. Morcovi, apă, sare, zahăr, unt, piper, pătrunjel: nimic peste puterile mele, cel puţin în ceea ce priveşte ingredientele. Le-am abordat, aşadar, cu destul de multă încredere. Am avut chiar vreme să mă întreb dacă o exista vreo legătură cu Vichy-ul lui Pétain (ingrediente colaboraţioniste) sau cu Vichy staţiune balneoclimaterică (dar atunci ce căutau acolo untul, zahărul şi sarea?) ori o fi pur şi simplu o reţetă tradiţională din Vichy.

Chiar şi pentru cineva nefiresc de sensibil şi atent la potenţiale pericole, reţeta părea floare la ureche. În esenţă: cureţi de coajă, tai felii, fierbi, asezonezi, te stresezi un pic în legătură cu lipitul de cratiţă şi cu arsul. Eram pe punctul de a mă avânta, când am descoperit ceva în neregulă cu textul. Era împărţit în trei părţi, numerotate însă cu 1, 2 şi 4. I-am arătat-o Celei Pentru care, iar ea a părut la fel de tulburată de această eroare. Mi-a sugerat să-i telefonez autoarei. În fond, era cartea ei.

Nu m-am văzut făcând aşa ceva. Un doctor detestă momentul în care, în timpul unui prânz în societate, vecinul de masă începe să-şi suflece un crac al pantalonilor, murmurând întrebător dacă nu l-ar

deranja să se uite un pic la acest?… Un romancier detestă momentul în care îl abordează cineva, o figură prietenoasă de altfel, care îi spune că a scris o nuvelă – nu prea lungă, cam o sută treizeci de pagini – şi ar aprecia foarte mult opinia lui. La fel se întâmplă şi cu autorul unei cărţi de bucate care detestă probabil telefonul – ce sună întotdeauna când pregăteşte masa – dat de cineva care-i semnalează o problemă minoră dintr-un volum apărut demult; sau care întreabă dacă, în lipsa prafului de ghimpi de porc-spinos pe care nu-l are în cămară, n-ar putea folosi…

Cu toate acestea, musafirii fiind pe drum, mi-am luat inima în dinţi şi am sunat. Am expus problema.

— Citiţi-mi reţeta, a solicitat bucătăreasa-autoare.

I-am citit-o.

— Pare în regulă, mi-a confirmat ea.

— Nu, nu, problema e, i-am răspuns eu pedant, dacă punctul 3 a fost cumva omis la tipar şi atunci care e? Sau dacă în loc de 3 s-a scris, din greşeală, 4.

— Citiţi-mi din nou, a solicitat ea (fără îndoială bătând albuşurile pentru un sufleu de arici-de-mare şi ţinând telefonul cu umărul). Pare în regulă, a repetat, deranjată vizibil de telefonul meu.

În clipa aceea am înţeles clar diferenţa categorică dintre Noi şi Ei. Dacă oamenii bogaţi sunt diferiţi pentru că au mai mulţi bani, bucătarii după ale căror reţete gătim sunt diferiţi pentru că nu mai au nevoie de sfaturile pe care noi le căutăm cu atâta ardoare. Să fii bucătar bun e una; să fii autor decent de cărţi de bucate e cu totul altceva, şi atunci trebuie să dai dovadă – ca şi în cazul scrierii unui roman – de compasiune imaginativă şi de o forţă descriptivă foarte exactă. În ciuda părerii general-sentimentale, cei mai multă oameni nu au un roman în suflet. Şi nici majoritatea bucătarilor, o carte de bucate.

Matisse era de părere că „artiştilor ar trebui să li se taie limba" şi acest lucru – chiar dacă mai metaforic – poate fi aplicat şi celor mai mulţi bucătari. Aceştia ar trebui înlănţuiţi de maşinile lor de gătit şi să li se permită doar să ne dea mâncarea, când o cerem, printr-un *passe-plat*. Am locuit odată două nopţi la Hotel du Midi din Lamastre, foarte lăudat de Elizabeth David, în care continuă să se servească cea mai desăvârşită *ancienne cuisine*. Tocmai când făceam formalităţile de plecare, am observat un afiş cu cei mai buni douăzeci de bucătari din Ardèche. Pozau cu toţii veseli pe scările unui castel, cât se poate de

dichisiţi şi de… îmbonetaţi. Am întrebat-o pe *Madame* care e soţul ei.

— Nu-l recunoaşteţi? m-a întrebat ea.

Nu. Nu-l văzusem deloc în cele două zile.

— A, da, pentru că stă tot timpul în bucătărie.

Abia mai târziu m-am dat seama cât de rară – şi înţeleaptă – e această deprindere.

Bineînţeles că avem nevoie de reţete şi e un drept al nostru. Pe vremuri, ele se transmiteau oral şi pe linie maternă. Apoi transmiterea s-a făcut în scris, pe linie preponderent masculină. În zilele noastre, putem învăţa să gătim de la ambele sexe, iar metoda poate fi orală (bucătarul/bucătăreasa TV), scrisă (cartea de bucate) sau ambele în acelaşi timp (emisiunea televizată şi suportul scris). Eu rămân adeptul suportului scris şi sunt plin de suspiciune la adresa celor tentaţi să-şi dea aere în faţa camerelor de luat vederi. Iar bucătarii TV nu au fost niciodată, nici măcar la începuturile televiziunii, instrumente de atingere a înaltelor idealuri reithiene (Reith, John (1889 – 1971) – om politic scoţian, primul director (1927 – 1938) al BBC): vezi Fanny şi Johnny Craddock (Celebri bucătari care au prezentat emisiuni culinare la BBC până în 1955). Astăzi, emisiunile culinare sunt chiar mai informale, iar coluziunea e la ordinea zilei: „Ia uitaţi-vă, orice tâmpit ştie să facă asta – nu trebuie să fii nici frumos, nici deştept ca să-ţi reuşească”.

Nu, bineînţeles că nu. Dar învăţarea şi predarea, oricât le-am ascunde sub masca amuzamentului, sunt totuşi învăţare şi predare. Când eram elev, circula o glumă: „Cei care pot fac; cei care nu pot îi învaţă pe alţii”. Iar tatăl meu, un tip ironic, şi profesor în acelaşi timp, o completa: „Iar cei care nu-i pot învăţa pe alţii îi învaţă pe profesori”. După câte văd, gluma a fost ingenios reînsuşită de tagma profesorală, care defilează cu sloganul: „Cei care pot îi învaţă pe alţii”.

Cine poate găteşte; cine nu poate spală vasele. Şi pentru că tot am ajuns aici: Pedanteria, sau lipsa ei, îţi dezvăluie doar temperamentul, nu şi aptitudinile culinare. Nepedanţii nu-i înţeleg adesea pe cei pedanţi şi au tendinţa de a-şi lua faţă de ei un aer de superioritate. „O, dar nu te lua după reţete”, îţi spun, ca şi cum a găti după carte ar fi cam acelaşi lucru cu a face sex după un manual la care să tragi cu coada ochiului în timpul faptului. Sau: „Eu *citesc* reţetele doar aşa, ca să-mi vină idei”. O fi, dar aş vrea şi eu să pun o întrebare: te-ai da pe mâna unui avocat care îţi spune: „O, m-am uitat pe câteva

legi, aşa, ca să-mi vină idei”? Una dintre cele mai bune bucătărese pe care le cunosc îşi ia automat cartea de bucate de câte ori prăjeşte, să zicem, pui. Adevărul e că pedanteria şi nepedanteria se intersectează adesea. Un pedant poate oscila între un executant orb, total lipsit de curiozităţi, şi un pasionat dornic să facă totul absolut perfect; iar nepedantul poate fi un leneş patentat, un „creator” plin de fiţe, aplaudac înfocat al propriei sale persoane, dar şi un om cu o justificată încredere în sine, care stăpâneşte tehnica şi rezonează la armoniile secrete ale bucătăriei. Nu ţin neapărat să-mi gătească un bucătar pedant, dar am profunde sentimente de simpatie faţă de tot ceea ce se întâmplă pe lângă maşina de gătit şi în capul bucătarului. Şi cred că cei care au ajuns pe culmi în această profesie sunt exact din soţul meu. Oricâte experimente ar face un bucătar şi oricât ar fi el de inventiv (deşi un exces de originalitate prea manifest poate fi hoţie curată), ştie că o mâncare cu care vrea să se mândrească trebuie creată într-un mod foarte, foarte precis, pentru a înlătura orice eroare. „A, merge şi aşa” nu se aude prea des în bucătăriile restaurantelor de succes. Cea mai proastă masă – în cel mai adevărat sens al cuvântului „prost” – pe care am luat-o vreodată a fost la un restaurant francez cu pretenţii, în care bucătarul ridicase nepedanteria la rang de principiu şi deviză. Chiar îşi făcea reclamă că el face *cuisine d’instinct*. În prima şi ultima seară când am mâncat *chez lui*, instinctul îl îndemnase să salveze de unul singur întreaga industrie a oţetului din ţara sa. Toate felurile, servite în farfurii de supă, înotau în oţet, încât am ajuns să mă înspăimânt la gândul eventualelor cazne aplicate brânzeturilor, cremei de zahăr ars şi cafelei.

Timp de douăzeci de ani, am gătit Morcovi Vichy după aceeaşi reţetă şi sunt aproape sigur că punctul 3, indiferent dacă există sau nu, e irelevant. Şi într-o oarecare măsură am descoperit şi de ce se numesc Morcovi Vichy: pentru că, la început, au fost pregătiţi cu apă minerală. Substituentul acceptat – înainte ca apa îmbuteliată să devină omniprezentă – era un pic de bicarbonat în apa de la robinet. Totuşi, după cum notează Jane Grigson în infinita ei înţelepciune: „M-aş mira foarte tare dacă aţi simţi diferenţa dintre morcovii glazuraţi fierţi în apă de Vichy, în apă de la robinet cu bicarbonat sau în apă pur şi simplu”. Asta da frază pe gustul meu.

(II) LUAŢI DOUĂ CEPE MIJLOCII

O vecină de-a mamei unei prietene (da, da, ştiu, dar, pur

întâmplător, e adevărat) s-a hotărât să facă gem. Nu mai făcuse gem niciodată până atunci. Mama prietenei mele a sfătuit-o să încerce coacăze negre şi mere. A doua zi, vecina a apărut cu sinistrul produs: vreo cinci centimetri de substanţă neagră, solidificată, care ar fi cedat poate unei freze dentare, lipită pe fundul cratiţei. Se gândea ea că ceva nu e în regulă.

Sub tirul întrebărilor lansat după principii poliţieneşti a mărturisit că s-a uitat într-o carte în care scria: „O jumătate de kilogram de zahăr la o jumătate de kilogram de fructe". Dintr-un motiv oarecare (probabil din lipsă de creier) s-a gândit că cel mai bun mod de a măsura ingredientele ar fi să folosească un borcan gol în care fusese o jumătate de kilogram de gem din comerţ. L-a umplut cu fructe, pentru jumătatea de kilogram de fructe, şi cu zahăr, pentru jumătatea de kilogram de zahăr.

Cred că aveţi de ce râde; chiar şi în hohote. Toţi am făcut diverse lucruri rizibile la un moment dat în viaţă – cunosc un romancier canadian care a încercat o dată să facă *pesto* cu busuioc uscat – dar n-am mai auzit de ceva atât de ridicol. Şi în astfel de momente, chiar îi compătimeşti pe autorii de cărţi de bucate care creează cele mai bune reţete, le dau prietenilor să le rodeze, mai pun şi redactorii din edituri o lingură-două şi apoi uite ce se poate întâmpla. Despre asta ar trebui să se discute la conferinţele pe teme culinare. Astfel de „accidente" ar trebui chiar prezentate într-un serial de televiziune, după modelul *Cei mai proşti şoferi din lume* sau *Vecinii din iad*. Dacă ar fi făcut ce le-am spus…

Pe Pedantul din Bucătărie nu-l interesează dacă gătitul e ştiinţă sau artă: el îl consideră un meşteşug, la fel ca sudura la domiciliu sau cioplitul în lemn. Şi nici nu-i place competiţia. A descoperit cu surprindere că grădinăritul, în ciuda aparenţei sale de neprihănită seninătate, presupune o concurenţă acerbă, în care se complac adesea invidioşii, prefăcuţii şi criminalii neştiuţi. Există, fără îndoială, bucătari cărora le place competiţia, dar Pedantul nu se numără printre aceştia. El vrea doar să facă mâncare gustoasă şi hrănitoare; vrea doar să nu-şi otrăvească prietenii; vrea doar să-şi extindă încet repertoriul.

Oh, Doamne, cât patos există în acest „doar". Cu ambiţia lui de meşteşugar nu va inventa niciodată reţete noi. Poate cel mult va îndrăzni, când şi când, să recurgă la vreun act minor de indisciplină, dar va rămâne, de fapt, sclavul reţetelor, omul care nu iese cu nimic din

cuvântul altora. Astfel Pedantul va fi înlănţuit pe veci de stânca pedanteriei sale şi, în loc să mănânce el ficaţi, se va întâmpla exact pe dos.

Pedantul abordează o reţetă nouă în mod cât se poate de direct, cuprins însă de vechile-i anxietăţi: cuvintele îi pulsează în faţa ochilor ca luminile semaforului. Oare de ce reţeta respectivă e scrisă în termeni atât de vagi? Pentru că îi acordă o mai mare libertate de interpretare? Să-l bucure sau să-l îngrozească acest lucru? Sau pentru că autorul nu e în stare să se exprime cu mai multă acurateţe? Cuvintele sunt simple. Dar cât de mare e o „bucată"? Ce înseamnă, ca volum, „o gură de „sau „câteva picături"? Care e diferenţa dintre „se stropeşte" şi „se pune în ploaie"? E „o cană" un termen generic aproximativ sau o măsură exactă? De ce ne spune că trebuie pus „un pahar de vin" de ceva, când paharele de vin sunt atât de diferite? Sau – revenind pentru scurt timp la gem – ce ziceţi despre această informaţie din Richard Olney: „Puneţi atâta zmeură cât cuprindeţi în căuşul ambelor mâini"? Chiar aşa! Adică ar trebui să le scriem executorilor testamentari ai răposatului domn Olney şi să-i întrebăm cât de mari îi erau mâinile? Dar dacă gemul este făcut de un copil sau de un uriaş de la circ?

Hai să discutăm şi problema cepei. Nu mă voi lăsa antrenat într-o dezbatere – cum fac corespondenţii de la *Guardian* – asupra curăţării cepei fără să plângi în hohote, dar vă avertizez că dacă încercaţi să purtaţi, aşa cum am făcut eu odată, ochelarii de protecţie pe care îi folosiţi când tăiaţi iarba, lentilele din plastic se aburesc imediat, iar tocătorul se va umple de sânge. Nu, eu am alte probleme.

1. Pentru cei care scriu reţete, cepele sunt doar de trei feluri: „mici", „mijlocii" şi „mari", iar cele din plasa noastră variază, ca dimensiune, între o castană şi un bolovan. Aşa că indicaţia „luaţi două cepe mijlocii" stârneşte o răscolire pedantă în coşul cu ceapă pentru a le găsi pe cele ce corespund descrierii (evident, mijlociu fiind un termen comparativ, trebuie să compari întregul spectru al cepelor pe care le ai).

2. Verbele folosite sunt în general „a felia" şi „a toca", ceea ce presupun, logic, că ar trebui să indice două acţiuni: „a felia" înseamnă a tăia de-a curmezişul o jumătate de ceapă, pentru a rezulta o grămăjoară de jumătăţi de cerc; iar „a toca" implică incizii preliminare pe lungime, dinspre vârf spre rădăcină, într-o jumătate de ceapă,

rezultatul fiind o moviliţă de bucăţi mai mici.

„Feliatul" poate fi determinat prin „fin", iar „tocatul" prin „fin" şi „mare". Avem de ales, aşadar, între cinci variante, şi asta ia timp. Bineînţeles, dacă-ţi pui şi cealaltă întrebare, de bun-simţ – ai servit sau ai fost servit vreodată cu un fel de mâncare în care să-ţi dai seama dacă ceapa ar fi putut fi sau ar fi trebuit tăiată altfel? – răspunsul este, evident, „niciodată". Concluzia Pedantului? Rezultatul e cel scontat doar pentru că toată lumea a urmat cuminte indicaţiile şi nu pentru că dezmembrarea cepei este o activitate ce nu poate da greş.

Toate acestea explică faptul că nu am reuşit niciodată să respect timpul de preparare estimat de unele reţete binevoitoare. Chiar dacă acesta e generos bazat pe un multiplu al timpului necesar unui bucătar profesionist, întotdeauna e mult prea optimist. Mie mi se pare că autorii de cărţi de bucate nu-şi pot imagina de cât timp ai nevoie când ţii cu mâna tremurând o lingură şi te întrebi dacă este „cu vârf sau dacă este „rasă"; sau cum poţi să-ţi dai uj seama ce înseamnă cuvântul „surplus" într-o indicaţie de genul „înlăturaţi surplusul de grăsime". Nu de mult, m-am trezit contemplând următoarele cuvinte dintr-o carte: „Lăsaţi la înmuiat boabele peste noapte sau în timp ce lucraţi" şi m-am întrebat, cu toată seriozitatea, ce implicaţii poate avea o opţiune sau cealaltă: oare autorul vrea să spună că pulsul nocturn, calm, umflă boabele mai tare decât lumina şi agitaţia diurne?

Mult mai utile decât indicaţiile de timp, care induc un complex de vinovăţie, sunt cele legate de momentele de întrerupere, de exemplu etapa în care te poţi opri, trânteşti totul în frigider şi faci o pauză. În ciuda dovezilor empirice că există numeroase feluri de mâncare ce se pot reîncălzi fără probleme, e greu de scăpat de această prejudecată. În *Classic Italian Cookbook* a Marcellei Hazan am întâlnit pentru prima dată cuvintele eliberatoare: „Până la punctul 6, puteţi pregăti cu câteva ore mai înainte". Sau, şi mai bine: „Acest fel de mâncare se poate pregăti cu câteva zile înainte de a fi servit".

Dar cel mai important e să ne eliberăm de acel, hai să-i zicem, eres al restaurantului. Aşadar, mâncăm în oraş, luăm trei feluri care se lasă mai mult sau mai puţin aşteptate de stomacul nerăbdător, iar întreaga conspiraţie a locului ne invită să tragem concluzia că mâncarea a fost pregătită special pentru noi, după ce am făcut comanda: s-a pus la fiert un pic de fasole, s-au copt câţiva cartofi, s-a mai preparat puţin sos Bearnaise şi aşa mai departe. Şi la fel se

procedează pentru toţi clienţii. Ştii foarte bine că-i absurd, dar, pe undeva, tot crezi astfel, iar atunci când începi să găteşti şi pentru altcineva, acest eres e cât se poate de păgubos. Îţi imaginezi că totul trebuie făcut într-un singur iureş culinar, al cărui punct culminant este atins cu câteva secunde înaintea servirii. Şi chiar dacă acest lucru ar fi posibil (ceea ce nu e cazul!) uiţi că nu eşti doar bucătar: eşti şi chelner, şi şef de sală, şi garderobier şi gazdă sclipitoare.

La magazinele de menaj se găsesc tot felul de gadgeturi şi de aparate care-ţi economisesc timpul. Eu cred că unul dintre cele mai folositoare şi de mai mare ajutor împotriva stresului ar fi un indicator care să-i atragă atenţia bucătarului amator în momentele tensionate:

AICI NU E RESTAURANT!
DUPĂ CARTE
Câte cărţi de bucate ai?
(a) insuficiente;
(b) exact câte trebuie;
(c) prea multe.

Dacă ai răspuns (b) eşti descalificat pentru minciună, sau pentru suficienţă, sau pentru că nu te interesează mâncarea, sau (cel mai sinistru) pentru că ai calculat totul perfect. Primeşti puncte pentru (a) şi pentru (c), dar pentru punctajul maxim trebuie să fi răspuns la (a) şi (c) în mod egal. (a) pentru că întotdeauna mai există ceva nou de învăţat, cineva care vine cu soluţii mai clare, mai simple, mai uşoare, mai autentice; (c) din cauza inerentelor greşeli făcute la aplicarea lui (a).

Pe raftul principal şi cel mai accesibil din bucătăria noastră se află douăzeci şi patru de cărţi; pe cele două de mai sus, treizeci şi patru; pe raftul din nişa în care îşi duce veacul maşina de spălat sunt puse douăzeci de cărţi de rezervă imediată; în baie, şase, iar împrăştiate prin toată casa, încă vreo zece – cincisprezece. Cam o sută, aş zice. Este această cifră:

(a) modestă;
(b) chiar cât trebuie;
(c) neruşinat de mare?

Ca şi până acum, răspunsul corect este (a) plus (c). Din când în când, vrei să reduci (c) la (b) şi să scapi de ele, iar dovada ambiţiilor culinare eşuate's (un procent surprinzător de mare legat de procesul de amestecare-prăjire) ia drumul societăţii caritabile OXFAM (Oxford

Committee for Famine Relief – Comitetul Oxford pentru Combaterea Foametei, fondat la Oxford în 1942, pentru copiii înfometaţi din Grecia. După război, a început să se ocupe de dezvoltarea agriculturii şi a producţiei de alimente; asigură alimente în zone calamitate).

Următoarea selecţie, de exemplu, va avea în vedere cartea de sucuri a lui Nigel Stater, *Thirst*, pe care am cumpărat-o acum câteva luni. Principala problemă e că noi nu avem storcător de fructe. Nu că n-aş fi vrut. Am citit odată într-un ziar un studiu despre nişte aparate competitive şi am trimis un cec unei firme care s-a dovedit a fi de doi bani. Oare de ce am crezut că o firmă nouă, despre care nu a auzit nimeni, trebuie să fie şi corectă? (A fost greşeala mea că am trimis cecul, mi-a explicat doamna de la ziar care se ocupa cu reclamaţiile cititorilor: dacă aş fi plătit cu card de credit nu aş fi pierdut nimic. Şi tot ea mi-a spus, printre altele, că aş fi putut foarte bine să-mi cumpăr un storcător suficient de bun, la jumătate de preţ – ceea ce nu m-a făcut deloc să mă simt mai confortabil.)

Aşadar: am carte de sucuri, dar nu am storcător de fructe. Logica îmi spune s-o trimit la OXFAM. Pe de altă parte, acesta ar putea fi anul norocos pentru cumpărarea unui storcător, iar cartea este foarte atractivă şi are coperte galben-citron, cauciucate, pe care le poţi curăţa dacă le stropeşti cumva cu suc. Deşi cred că mai degrabă împroşti paginile, care nu sunt cauciucate – poate ar trebui să fie, la fel ca ziarul acela parizian de pe la 1900, tipărit pe hârtie vulcanizată pentru ca *boulevardi*erul decadent să-l poată citi în baie… Bine, bine, atunci ţine *Thirst*, cel puţin până la următoarea selecţie.

Dacă tocmai ai început să urci curba vertiginoasă a cumpărării de cărţi de bucate, permite-mi să-ţi dau câteva sfaturi, pe care eu le-am plătit cu bani grei.

1. Nu cumpăra niciodată o carte datorită ilustraţiilor. Niciodată, dar nici măcar o dată, nu te uita la o fotografie dintr-o carte de bucate, spunând: „Vreau să fac şi eu asta". Nu vei putea! Am cunoscut un fotograf specializat în domeniul alimentar şi, credeţi-mă, munca de post producţie care a creat recent silueta filiformă a lui Kate Winslet nu e nimic în comparaţie cu neruşinarea practicată în gastronomie.

2. Nu cumpăra niciodată cărţi cu prezentare ciudată: de exemplu, cu pagini tăiate în trei pe orizontală pentru ca, teoretic, să poţi face o masă de trei feluri, fără să fii nevoit să dai paginile încoace şi încolo.

3. Evită cărţile prea generale – gen *Feluri de mâncare din toată lumea* – dar şi pe cele prea specializate – *Algele* Sargassum şi *Miracolul gaufrelor*.

4. Nu cumpăra niciodată cartea de reţete a bucătarului expusă la ieşirea dintr-un restaurant. Nu uita: în primul rând te-ai dus la restaurant ca să mănânci mâncarea de acolo şi nu propria-ţi versiune (palidă) a acesteia.

5. Nu cumpăra niciodată o carte de făcut sucuri dacă nu ai şi storcător.

6. Rezistă, dacă e posibil, antologiilor atractive de reţete regionale pe care eşti tentat să le cumperi ca suvenir în vacanţele petrecute în străinătate. Şi pot dovedi valabilitatea acestui punct de vedere cu adevărata *nec plus ultra* a cărţilor mele de bucate, şi anume cea dedicată bucătăriei cantaleze. A ocupat spaţiu ani de zile, scăpând întotdeauna de OXFAM din motive sentimentale, şi nu am gătit după ea nici măcar o dată. Mâncarea cantaleză are cel mai bun gust în Cântai, unde plouă foarte mult şi unde nu ai ce să faci. În fond, în câte feluri vrei să ştii să faci sarmale?

7. Evită cărţile cu reţete faimoase din trecut, în special în facsimil, cu xilogravuri de epocă.

8. Nu înlocui niciodată vechiul şi jumulitul exemplar din Jane Grigson sau Elizabeth David cu unul nou, având exact acelaşi text, dar, eventual, cu poze (*vezi 1*). Nu-l vei folosi niciodată şi vei reveni mereu la terfeloaga, graţie notelor marginale şi pentru că te simţi în siguranţă.

9. Nu cumpăra niciodată o colecţie de reţete adunate în scopuri caritabile, şi mai ales nu pe cele ale unor vedete de televiziune care dezvăluie secretul mâncării lor preferate. Donează direct preţul afişat pe copertă, şi astfel organizatorii vor rămâne cu mai multe exemplare, iar tu cu mai puţine cărţi de care trebuie să scapi.

10. Nu uita că autorii de cărţi de bucate nu se deosebesc prea mult de ceilalţi scriitori: majoritatea nu pot da din ei mai mult de o carte (şi poate c-ar fi fost preferabil să n-o dea nici pe aceea). Gândeşte-te bine atunci când o nouă „producţie" e prea elogiată.

Selecţia regulată – dar şi cumpărarea cărţilor de specialitate – va constitui în final nucleul unei biblioteci de bucătărie care trebuie să corespundă papilelor gustative, gradului de dibăcie, ambiţiei şi buzunarului fiecăruia. În timp, a mea s-a construit în jurul

următoarelor: O enciclopedie (imensa *Oxford Companion to Food* a lui Alan Davidson care a detronat Larousse-ul), două compendii clasice (*The Joy of Cooking* şi Constance Spry), două cărţi despre sandviciurile triple (Prue Leith şi Delia), şase Jane Grigson, trei sau patru Elizabeth David, trei Marcella Hazan, două River Cafe, câteva Simon Hopkinson şi câte una Alastair Little, Richard Olney, Jocelyn Dimbleby, Frances Bissell, Myrtle Allen, Rowley Leigh.

Pe acestea le folosesc tot timpul şi mai am câteva zeci la care apelez ocazional. Pe unele le consult pentru o singură reţetă. De exemplu, *Four Seasons Cookery Book*, a lui Margaret Costa, pentru sufleu de egrefin afumat sau *English Cookery New and Old*, a lui Susan Campbell, pentru budinca de toamnă (o variantă superioară a budincii de vară, cu bobiţe de soc, coacăze negre şi mere acrişoare). Oare de ce, dacă acestea sunt atât de demne de încredere, nu încerc şi alte reţete din ele? Nu ştiu. Sau de ce oare nu fotocopiez unica reţetă pe care o folosesc, s-o lipesc în caietul meu de reţete şi să dau volumul la OXFAM? Poate pentru că o susţinută loialitate fată de pagina pe care am citit pentru prima dată reţeta mă împiedică să fac acest lucru.

A, da, despre caietul de reţete. Ai nevoie de un mic album sau de un sistem de includere a tăieturilor din ziare şi reviste. Şi încă un sfat: Nu lipi nicio reţetă decât după ce ai încercat-o cel puţin de două ori şi crezi că va fi de durată. Un astfel de caiet, format din decupaje, va fi peste ani dovada vie a ciudatei traiectorii pe care ai urmat-o în calitate de bucătar. De asemenea, îţi va readuce în memorie anumite momente, la fel ca şi un album de fotografii: oare am făcut eu asta? Şi o plăcintă de legume atât de indigestă? Şi chestia aia în aluat franţuzesc pentru care m-am necăjit atât? Şi n-am gătit oare asta în seara în care?… Vei fi surprins de câtă istorie emoţională şi psihologică ai înmagazinat în timp ce lipeai neştiutor o tăietură pătată dintr-un ziar.

Şi acum, cred că mă duc să-mi cumpăr un storcător de fructe. Ca să nu fiu nevoit să-mi arunc cartea de sucuri data viitoare sau peste alte două daţi.

(III) *MAESTRUL CELOR ZECE MINUTE*

O zi de vară în Kent, înainte de masa, acum mulţi ani. Era din ce în ce mai cald, băiatul gazdelor se antrena la tenis cu merele căzute din pomi, iar mama lui, o doamnă ironică şi stilată, curăţa mazăre. Trebuia să mai vină şi alţi oaspeţi la prânz, dar ea, relaxată, arunca alene boabele de mazăre într-o strecurătoare. Eram foarte impresionat (mă

aflam în zilele mele preculinare, dar înţelegeam foarte bine anxietatea bucătărească). Au început să se servească băuturile şi, fără pic de grabă, doamna s-a ridicat şi a intrat în casă. Apoi am fost poftiţi la masă şi am devorat o cantitate impresionantă de boabe de mazăre dintr-un bol uriaş. Mai târziu, când am ajutat-o să facă ordine în bucătărie, am văzut câteva pachete goale, stângaci ascunse, de Bird's Eye (Marcă de produse alimentare congelate şi semipreparate). I-am spus asta gazdei, care a rămas neclintită.

— Nu-şi dau niciodată seama, m-a asigurat ea, zâmbind.

A fost primul meu contact cu umanitatea în neobosita ei încercare de a realiza o combinaţie între virtuţile mâncării clasice, gătite pe îndelete, şi *fast food*. Nu ştiam încă, dar cea mai celebră „tentativă" fusese publicată şi – culmea! – de un francez (de fapt, de un franco-polonez). *La Cuisine en Dix Minutes ou l'Adaptation au Rhythme moderne* de Édouard de Pomiane a apărut în 1948. Dacă ar fi citit-o gazda mea, ar fi câştigat şi mai mult timp:

MAZĂRE: *Cumpăraţi o conservă de mazăre*. *O cutie de un sfert de kilogram este suficientă – pentru două-trei persoane*. *Deschideţi conserva*. *Puneţi mazărea într-un castron*. *Scurgeţi lichidul*, *întotdeauna prisoseşte*.

Apoi urmează trei reţete, fiecare cu timp de preparare de zece minute.

Am auzit prima data numele lui Pomiane acum câţiva ani, când un prieten mi-a dat reţeta lui rapidă de supă de roşii: tai roşiile în două, le pui în cuptor până se înmoaie. Oricum, cred că în procesul de transmitere a reţetei s-a pierdut o informaţie esenţială, pentru că, atunci când am încercat-o, dintr-o tavă mare de cuptor plină cu roşii a ieşit (după mai bine de şase ori câte zece minute) un castronel de resturi stacojii pline de seminţe, care s-ar fi pretat mai degrabă tartinelor. Recent, am găsit un volum *second-hand* din *Cooking în Ten Minutes*, foarte frumos, cu gravuri după Toulouse-Lautrec. Am căutat reţeta de supă de roşii rapidă şi nu semăna niciun pic cu cea pe care o ştiam eu.

Puneţi la fiert cam trei sferturi de litru de apă şi amestecaţi în ea o lingură bună de pastă de roşii. *Adăugaţi două linguriţe de gris fin*, *amestecând în continuare*. *Lăsaţi să fiarbă şase minute*. *Puneţi două linguriţe de smântână groasă*. *Serviţi*.

Cam atât cu tradiţia orală. Oricum, mi-am permis o libertate faţă

de această versiune autorizată şi mi-a ieşit un castron de gris roz, cu nişte cocoloaşe pe fund. Şi avea un gust vag de adeziv pentru tapet. Cu cât citeam mai multe reţete destinate „studenţilor, midinetelor, funcţionarilor, artiştilor, oamenilor leneşi, poeţilor, oamenilor activi, visătorilor şi oamenilor de ştiinţă", cu atât mai mult mi se părea că nu e decât o carte inutilă, cu aromă de vremuri apuse. Reţeta pentru salata de roşii se încheia astfel: „În sudul Franţei se adaugă întotdeauna un căţel de usturoi, ras fin. În zona temperată însă, acest lucru nu e recomandabil". Nu e recomandabil? Vremurile se schimbă, iar în nordul Europei nu se mai mănâncă doar *poridge* şi varză de Bruxelles. Şi mai e şi dedicaţia galico-jovială a lui Monsieur de P's: „Dedic această carte doamnei X, pe care o rog să-mi acorde zece minute de atenţie". Hei, hei, *sacre bleu*, *zut alors* etc. etc.

Cam asta-mi era starea de spirit când am citit în *An Omelette and a Glass of Wine* cele două eseuri ale lui Elizabeth David despre maestrul celor zece minute. De acolo am aflat că Pomiane (1875 – 1964), cercetător în domeniul alimentaţiei şi dietetician, a predat la Institutul Pasteur timp de o jumătate de secol. Şocant şi *provocateur*, a considerat că nenumărate elemente din marea bucătărie franceză sunt cât se poate de indigeste. În opinia de necontestat a lui Elizabeth David, multe inovaţii celebre ale noului val din bucătăria franceză a anilor '60 şi '70 – ca, de exemplu, *confiture d'oignons* a lui Michel Guerard – au fost, de fapt, sugerate de Pomiane.

David mai citează şi câteva dintre reţetele sale care nu se înscriu în seria celor de zece minute. Pentru că tot vorbim de roşii, am fost atras de *Tomates à la Creme*, pe care Pomiane a învăţat-o de la mama sa poloneză. Elizabeth David susţine că aceasta „are un gust atât de diferit de toate celelalte mâncăruri cu roşii gătite, încât orice proprietar de restaurant care o include în meniu are toate şansele să-i fie menţionată în ghidurile culinare ca o specialitate regională". Tai în două şase roşii, topeşti o bucăţică de unt, pui roşiile în tigaie, cu partea tăiată în jos, înţepi partea rotunjită, le întorci (pentru a ieşi sucul), le mai întorci o dată, adaugi 100 g de smântână grasă, amesteci, laşi să dea un clocot, serveşti.

Am privit-o cu suspiciune: cantitatea de unt era neprecizată şi nu se spunea nimic despre temperatură. Apoi, fiind pe la jumătatea lui februarie, cele mai bune roşii pe care le-am găsit erau cam portocalii, îngheţate şi aproape seci. Am respectat ca un fanatic aproximările din

reţeta lui Pomiane, adăugând un pic de sare, piper şi zahăr, cu palida speranţă că nu voi dezonora bucătăria… şi rezultatul a fost incredibil de bun. Nu ştiu cum, dar prin această metodă a fost extrasă toată savoarea celor şase roşii care arătau de parcă şi-ar fi rătăcit esenţa cu mult timp în urmă.

La adresa www.abebooks.com am găsit un exemplar din *Cooking with Pomiane*. Mi-am dat imediat seama ce a văzut Elizabeth David la el: amândoi agreează acelaşi fel de bucătărie franceză (regională, burgheză, nedoctrinară) şi amândoi au un mod succint de prezentare a reţetelor. Principala diferenţă constă însă în ton, care este crucial pentru pedantul domestic. Elizabeth David e, ca să zic aşa, puţin cam… relaxată. Adică (dacă luăm reţeta Ciuperci cu smântână) e destul de neconvenţională: „Eu şi surorile mele aveam o bonă care ne gătea la focul din camera copiilor ciupercile pe care le adunam dimineaţa". Nu te simţi puţin exclus? Iată reţeta lui Pomiane (Cartofi noi cu tarhon): „Mă dădeam puţin botanist, dar iluziile mi-au fost spulberate când i-am cerut unei tinere şi încântătoare vânzătoare seminţe de pătrunjel, hasmaţuchi şi tarhon.

— Tarhonul nu are seminţe fertile, mi-a răspuns. Luaţi un răsad dacă vreţi. După trei ani, moare. Mai căutaţi-mă atunci".

Pomiane ne dă o reţetă de friptură de cap de vitei, iar la sfârşit, anticipându-ne parcă neîncrederea, adaugă: „Încercaţi, este chiar foarte bun". Ne sfătuieşte să facem sufleu de cartofi doar pentru prietenii apropiaţi pentru că, aproape sigur, „fie veţi distruge cartofii, fie vă veţi petrece seara cerându-vă scuze pentru că vă neglijaţi oaspeţii". Curat „davidism" cu faţă umană şi cu un zâmbet de complicitate. Dar momentul în care mi-am dat f seama că Pomiane nu e doar înţelegător, dar e şi de i partea mea, a fost când am citit reţeta *Boeuf à la Ficelle* (noadă suspendată de o sfoară în apă care fierbe). „Ia carnea din oală şi scoate sfoara. Are o culoare gri, nu prea apetisantă. În acel moment te poţi simţi uşor deprimat". Iată cele mai încurajatoare şi mai pedanto-amicale cuvinte pe care le-a scris vreodată un bucătar! „Te poţi simţi uşor deprimat". Poate că, alături de timpul de preparare şi de numărul de porţii, reţetele ar trebui să specifice şi rata Probabilităţii de Deprimare. De la unul la cinci laţuri de spânzurătoare.

Pomiane merită atenţie (şi reeditare) pentru că genul de bucătărie de bistrou şi braserie pe care-l recomandă se găseşte tot mai

rar în Franţa zilelor noastre. După decenii de gătit cartofi *dauphinois* în acelaşi mod, m-am convertit imediat la versiunea lui: mai fluidă, mai cremoasă, cu o erupţie de băşicuţe brune la suprafaţă care mi-a stârnit amintiri îndepărtate în timp şi spaţiu. Elizabeth David spune despre una din reţetele sale – brânză cu pâine prăjită, varianta imensă – că este „cea mai reuşită mostră de literatură culinară", adică este „curajoasă, curtenitoare, adultă". Şi continuă: „E creativă… pentru că invită cititorul să îşi pună la bătaie propriile sale facultăţi critice şi inventive, îl incită la descoperiri, îl ajută să-şi formuleze păreri, să-şi stabilească reguli personale în loc să urmeze docil buchea cărţii". Mda, un pic cam deplasat totuşi. Tot ce pot spune este că atunci când am gătit prima oară *Boeuf à la Ficelle* am urmat docil tot ce mi-a indicat Édouard de Pomiane. Iar rezultatul a fost că am ieşit cu bine din această experienţă, adică neaşteptat de nedeprimat.

NU, NU FAC AŞA CEVA!

Ne aflam în bucătăria unei case „cu înaltă calificare profesională" din Londra, la sfârşitul anului 1995 sau la începutul lui 1996. Era ora cinei: oaspeţii au intrat agale şi au aşteptat să fie aşezaţi la o masă lungă, strălucind de curăţenie. Pe bufet era o farfurie cu ceva plat, circular, maro şi nămolos care nu arăta deloc bine – un fel de balegă, mai degrabă.

MUSAFIRUL ÎNŢELEGĂTOR: Ciocolată Nemesis?

GAZDA: Da.

MUSAFIRUL ÎNŢELEGĂTOR: N-a ieşit?

GAZDA: Nu.

MUSAFIRUL ÎNŢELEGĂTOR: Nu iese aproape niciodată.

GAZDA: Am făcut în locul ei alte două budinci.

Iată elementele-cheie ale scenei de mai sus:

1. Înţelegerea instinctivă şi sinceră a Musafirului, care s-a aflat, nu cu mult timp în urmă, în postura de Gazdă.

2. Faptul că budinca, deşi n-a ieşit, era totuşi expusă, ca dovadă a efortului depus.

3. Faptul că au fost făcute alte două budinci pentru a compensa acest eşec atât de costisitor.

Moraliştii ştiu că Hybris duce inevitabil la Nemesis, dar niciodată teoria nu a avut atâta susţinere, în adevăratul sens al cuvântului. Mândria nemăsurată în propriile talente culinare a dus la un adevărat dezastru în materie de ciocolată. Budinca în cazul în care

mai e nevoie să vă amintesc – este emblematică pentru River Cafe. Cei care au mâncat la acest restaurant au descoperit budinca, cea mai decadenţă dintre toate (700 g de ciocolată, 10 ouă întregi, 450 g de unt, 600 g de zahăr), iar când a apărut prima *River Cafe Cook Book* s-au hotărât s-o încerce.

Noi, nemesicii, n-am descoperit niciodată unde e buba. Explicaţia paranoică ar fi că un element-cheie al reţetei a fost omis în mod intenţionat, pentru a-i face pe clienţi să revină la restaurant şi să mănânce produsul autentic. Explicaţia mai plauzibilă ar fi însă că există o diferenţă între cuptorul profesional şi cel de acasă, că anumite preparate exagerează această diferenţă, iar Ciocolata Nemesis exagerează toate exagerările. Eşecul este însă întotdeauna atât de categoric, încât puţini sunt cei care au puterea s-o ia de la capăt.

Iată una dintre primele lecţii care trebuie învăţate: anumite mâncăruri sunt întotdeauna mai bune la restaurant, oricât de tentante ar părea variantele din cărţile de bucate. Ştiu din propria mea experienţă, cel mai adesea acest lucru se întâmplă cu budincile. Tarta aceea perfectă cu mere, cu baza subţire ca foiţa, dar plăcut crocantă, şi acoperită cu glazură strălucitoare? Luaţi-vă gândul. Valabil pentru toate felurile bazate pe principiul răsturnării. De exemplu, la Restaurantul Moro, din nordul Londrei, se poate mânca o prăjitură extraordinară cu iaurt, pe care am încercat s-o fac o singură dată după cartea lor de bucate. Avea un gust minunat, dar arăta de parcă ar fi fost regurgitată. Aşa că nu fac decât să citesc reţete de budinci, să suspin şi să scot maşina de îngheţată.

Prima *River Cafe Cook Book* – cea albastră – a fost primită cu multe *elogii*, urmate de tot felul de glume. Unii au avut impresia că li se impune un nou stil de viaţă, alţii au fost cam descurajaţi că ar fi trebuit să folosească doar un anumit ulei de măsline sau un anumit soi de linte. Sau, după cum scria James Fenton în *Independent*: „De câteva săptămâni o tot deschid şi o închid. N-aş putea spune că am gătit ceva după ea. Mai degrabă încerc să mă hotărăsc dacă mă pot ridica la standardele ei de precizie".

După *River Cafe Albastră* au urmat *River Cafe Galbenă* şi *Verde*. Pe cea *Albastră* şi pe cea *Verde* le folosesc mereu, dar aproape exclusiv pentru paste, rizoto şi legume. Reţetele sunt clare şi, în general, pe placul unui pedant ca mine, iar rezultatele delicioase. Şi am învăţat din ele mai multe lucruri decât din toate celelalte. Lecţia a doua: relaţia

dintre bucătarul profesionist şi cel amator seamănă cu o partidă de sex. Un partener e, de obicei, mai experimentat decât celălalt; şi fiecare are dreptul să spună, în orice clipă: „Nu, nu fac asta".

S-ar putea ca profesionistul – la fel ca Elizabeth David, spre exemplu – să refuze să ţină de mână ageamiul sau să-i spună vorbe dulci. Iar la ageamiu, refuzul este cel mai adesea legat de (evident) curaj. De exemplu, cumperi un pui, îl aduci acasă, îţi plimbi degetul de-a lungul poliţei cu cărţi din bucătărie şi hotărăşti că astăzi e zi de *River Cafe Albastră*. Prima reţetă: *Pollo Alia Griglia*. Pare în regulă: Pui marinat la grătar. Citeşti cu atenţie reţeta şi descoperi că primele trei sferturi sunt destinate dezosării. Şi atunci îţi zici: Nu, nu fac aşa ceva. Poate doar dacă ar fi scris „tăierea cărnii de pe oase", aş fi acceptat. Dar, în primul rând, nu am încredere în îndemânarea mea. În al doilea rând, nu cred că în sertarul din bucătărie există ceva care să merite numele de cuţit de dezosat. Iar în al treilea, şi cel mai important, nu am decât un pui şi nu vreau ca după vreo oră să mă trezesc în faţa ochilor cu o orătanie care să arate ca jumulită de vulpi. Rămâne stabilit. Întorc pagina şi citesc următoarea reţetă pentru pui din *Cafe River Albastră*. De fapt, sunt două şi amândouă încep cu indicaţiile de dezosare. Aşa că… Adio şi n-am cuvinte.

Lecţia a doua, Partea a doua. Nu e doar o problemă de dificultate, ci şi de timp. În *River Cafe Verde* este o reţetă excelentă de *Penne* cu roşii şi nucşoară (şi busuioc, usturoi şi *pecorino* – brânză de oaie) pe care o fac în mod frecvent. Elementul-cheie surpriză este nucşoara. Totuşi, a trebuit, la început, să depăşesc prima frază a reţetei: „2, 5 kg de roşii *cherry*, tăiate în două şi fără seminţe". Oare câte or intra într-un kilogram? Am cântărit cincisprezece, care aveau 125 de g, deci 120 la kilogram. Aşadar, 300 în total, tăiate, adică 600 de jumătăţi, zeamă peste tot, operaţiunea de scoatere a seminţelor cu cuţitul repetată de 600 de ori, plus teama că nu le-am înlăturat pe toate. Concluzia: NU, NU FACEM AŞA CEVA! Lăsăm seminţele la locul lor şi zicem că sunt bune pentru digestie.

Astfel de exemple ar putea fi catalogate drept lecţii negative, dar au şi părţile lor bune. Descoperi – cu durere, dar şi cu oarecare umilinţă – că nu eşti în stare să faci un anumit lucru pentru că nu eşti bucătar profesionist şi că nu ai un pluton de trepăduşi care abia aşteaptă să-ţi desămânţeze roşioarele. Eşti singur, acasă, presat de timp şi tare vrei să nu-ţi baţi joc de cină.

În orice caz, ce vor oare autorii de cărţi de bucate? Obedienţă şi muţenie? Ce fel de relaţie implică asta? în fond, nu eşti un răcan pus la curăţat cartofi şi nici nu te pot trimite în judecată că ai fi insolent sau tâmpit. Nu uita cine a dat banii pe carte. Singura modalitate de a le câştiga respectul este să te revolţi. Nu ezita: aşa trebuie. Şi aşa le trebuie şi lor.

În seara următoare, eram din nou în faţa mesei ce strălucea de curăţenie. Nu se mai vedea nici urmă de brânză, iar budinca era expusă cu o dezinvoltură vecină cu impertinenţa. Da, era Ciocolata Nemesis, preparată impecabil, absolut delicioasă, fără reproş. De această dată după noua *River Cafe Easy*, unde are titlul Mica Nemesis simplă (un concept care ar fi depăşit probabil puterea de înţelegere a vechilor greci). Ingredientele sunt aici reduse la jumătate, dar principala diferenţă dintre cele două reţete constă în timpul de coacere: cele aproximativ treizeci de minute la cifra 3 de pe butonul aragazului au devenit cincizeci la indicatorul V2 al butonului. Am mai zăbovit pe terasă şi am felicitat-o pe bucătăreasă că nu a acceptat înfrângerea. Şi până la urmă totul e bine când se termină cu bine. Ea a râs şi şi-a coborât vocea:

— Şi totuşi durează cu douăzeci şi cinci de minute mai mult decât zic ei.

(IV) CACTUSUL ŞI PAPUCUL

Când eram copil, părinţii mei cumpărau tot felul de lucruri de pe la licitaţiile locale. Aveam astfel un televizor vechi, cam de mărimea unei căsuţe din cele construite în copaci pentru copii, a cărai uşă dublă, stil dulap, înghiţea o dată cam jumătate de cutie de ceară. Pe acest aparat masiv se afla Biblia familială, tot o captură de licitaţie. Am întrebat o dată de ce era astfel expusă, dat fiind că noi nu mergeam la biserică. Mama mi-a dat de înţeles că e un obiect pe care, ţinând seama de circumstanţe, oamenii ca noi e bine să-l aibă. Pe copertă, în interior, era arborele genealogic al foştilor proprietari, care fie muriseră, fie îşi pierduseră credinţa. Ce ciudat, mă gândeam, să ai o Biblie familială a altei familii.

În bucătărie se mai afla şi un alt fel de Biblie familială, în egală măsură semn de distincţie şi achiziţie la mâna a doua, tot la o licitaţie: *Mrs. Beeton's Book of Household Management*, ediţia Ward Lock din 1915. O carte… obeză, groasă de 10 cm şi cu 1 997 de pagini, căreia mama îi acorda tot respectul cuvenit, acoperindu-i scoarţele şi cotorul

Art Nouveau cu o folie transparentă de material plastic. Pe atunci, textul nu mi se părea deloc interesant, dar numeroasele planşe alb-negru sau color mă fascinau. Erau, de exemplu, şaptesprezece pagini ilustrate despre cum să împăturești șervetele: arta de a obține Capul de mistreț, Episcopul, Punguța plată, Cactusul şi Papucul. Toate acestea se puteau realiza doar dintr-o bucată mare de olandă fină, proaspăt spălată şi uşor apretată. Nu aveam, evident, nicio şansă să fac experimente cu peticul bleg şi soios, din bumbac, pe care-l îndesam zilnic în inelul de bachelită.

Şi asta numai la capitolul despre şervete. Iar restul cărţii era format din acelaşi amestec de ciudăţenie şi somptuozitate. Oare chiar or fi trăit vreodată oamenii aşa? se întreba mintea mea mărginită. Oare o mai exista şi azi, pe undeva, un asemenea stil de viaţă? Poate chiar au existat şi case cu cămări pline de alimente. Poate că epicurienii chiar aranjau mormane de fructe pe platouri din porţelan cu picior şi pregăteau prepeliţe umplute aranjate în formă de coroană. Oare chiar or fi pe lume atâtea supe câte îmi arătau planşele color? Şi ce să mai zic de detaşamentele de băuturi: douăzeci şi opt de sticle îngrămădite pe o singură planşă, de la Château Lafite la Emu Brand Burgundy. În fine, oare ar fi putut – ar putea – cineva să aibă ceva care să semene cu „Planşa I: Bucătăria"? cu următoarele părţi componente: un bufet galez ca o fortăreaţă, mese uriaşe, un ceas de gară, iar într-un colţ, cu mâinile la spate, imposibil de ignorat, o bucătăreasă dolofană şi pătrunsă de simţul datoriei. Cum şi-ar mai găsi oare locul aşa ceva în viaţa noastră?

Nici nu şi-l găsea. *Doamna Beeton* era folosită ocazional ca autoritate supremă, ca dicţionarul, de exemplu. „Hai să căutăm în *Doamna Beeton*" spunea uneori mama deşi prefera să consulte agende medicale („Alifii contra degerăturilor") decât reţetele din carte. Oricum, expunerea *Doamnei Beeton* în bucătărie echivala cu o cromolitografie cu regina Victoria sau cu Florence Nightingale. Îţi insufla un sentiment liniştitor şi vag patriotic. Totuşi, Vicky şi Fio-No au trăit într-o epocă glorioasă şi au apucat secolul XX. Isabella Beeton s-a născut în 1836 şi a murit la numai douăzeci şi opt de ani, după ce a născut patru copii şi o carte de bucate. Conan Doyle, în studiul său asupra vieţii conjugale, *A Duet, with an Occasional Chorus*, a pus în gura eroinei următoarele cuvinte: „Cred că doamna Beeton a fost cea mai bună gospodină a tuturor timpurilor. Iar domnul Beeton trebuie să fi fost bărbatul cel mai fericit şi mai mulţumit din lume". Din păcate,

pentru scurt timp.

Book of Household Management a tot crescut şi în lipsa autoarei: ediţia mea din 1915 este cam de două ori mai mare decât versiunea din 1861. Doamna Beeton a devenit, după moarte, un fel de instituţie sau de *brand*, dar şi un soi de zeiţă eternă. După cum arată Elizabeth David, primele ediţii ale cărţii aveau un necrolog scris de văduvul Beeton. Dar Ward Lock, cel care a cumpărat *copyright*ul de la neconsolatul soţ, l-a eliminat mai târziu, oferind cititorilor posibilitatea de a-şi imagina – cam prin 1915 – că undeva există totuşi o autoritate cu bonetă, cu privirea aţintită asupra lor.

Când am moştenit Biblia culinară a familiei, am găsit în ea o broşură: exemplarul bunicii dintr-o producţie a Institutului pentru Doamne, „Introducere în confecţionarea târlicilor", care nu mi s-a părut mai grea decât o reţetă a lui Heston Blumenthal, de exemplu. Am răsfoit şi cartea: unele lucruri mi se păreau, în continuare, la fel de bizare. Existau astfel o reţetă pentru cristei fript, o alta pentru potârniche la conservă (deschizi cutia, scoţi potârnichea, o prăjeşti). Mă întreb cum de copil fiind, mi-a scăpat o reţetă din Feluri tipic australiene din cangur prăjit (ingrediente: 1 cangur mic, carne tocată de viţel nr. 396, lapte, unt); sau cum de ca adolescent libidinos, nu ara dat peste pasajul păcătos despre cum trebuie să examinezi sânii unei potenţiale doici.

Specialiştii în arta culinară o preferă pe Eliza Acton (1799 – 1859), ale cărei reţete, sau multe dintre ele, le-a preluat doamna Beeton. Editorii *Dicţionarului de biografii naţionale* au preferat-o şi ei: Acton, fiind şi poetesă, este inclusă chiar în primul volum din 1885; Beeton a trebuit să aştepte până la volumul cu „Persoane dispărute" din 1993. Reputaţia *Doamnei Beeton*, faţă de a doamnei Beeton, a avut şi ea de suferit: Christopher Driver în *The British at the Table* (1983) scria că „degradarea progresivă a cărţii", în urma numeroaselor revizuiri şi extinderi, „explică sau poate fi explicată prin relativa stagnare şi lipsă de rafinament din bucătăria indigenă britanică dintre 1880 şi 1930".

Nu cred că am gătit efectiv după exemplarul meu: fructele de mare fierte şaizeci de minute sau sosul de mentă făcut din 125 ml de oţet şi patru linguriţe de mentă înfioară cerul unei guri contemporane. Atât doamna Beeton, cât şi *Doamna Beeton* rămân însă clasice victoriene în cel mai bun sens: enciclopedice, foarte sistematice,

raţionale, progresiste şi umane (vezi capitolul despre îngrijirea copilului). Departe de a fi intolerant-britanică, *Household Management* „îşi scoate pălăria", în sens cultural, în faţa bucătăriei şi a stilului de alimentaţie francez. Departe de a fi excesiv de risipitoare, la vremea respectivă chiar încerca să combine traiul bun cu economia. Costul exact – până la ultimul bănuţ – este trecut alături de timpul de preparare şi de numărul de porţii asigurat de fiecare fel.

Iar acest lucru ne face să ne gândim la stabilitatea banilor – şi la lipsa stabilităţii lor ulterioare. În ceea ce priveşte certitudinile şi perspectivele, orarele şi preţurile, *Doamna Beeton* seamănă cel mai mult cu un ghid Baedecker: te ajută să te descurci în bucătărie în timp util, netezindu-ţi drumul spre Masa de Destinaţie. Cartea oferă lungi şi numeroase sugestii de meniuri: pentru fiecare lună din an, ţi se oferă patru modalităţi diferite, la preţuri diferite, de a hrăni opt oameni. Dacă este aprilie, masa cea mai scumpă (Supă clară de legume *via* Porumbel şi Cotlet de miel până la Cremă Garibaldi şi Imitaţie de măsline) te duce la 2 şi 6 penny; cea mai ieftină (Supă-cremă de orz *via* Păstrăv-rasol şi Muşchi de vită până la Budincă şi Rulouri cu anghinare) se ridică pe la 1 şi 5 penny. Aşadar, până la ultimul bănuţ. Ce convingere sublimă! Numai că aceste preţuri apar în ediţia din 1915, publicată atunci când lumea pe care o reprezintă cartea, cu toate certitudinile şi raţionalismul său optimist, cu servitori deferenţi şi şervete fantastice, era pe cale de a se prăbuşi.

(V) *COCOSUL ROŞU*

— Nu arată ca în poză, a rostit Pedantul acum câteva zile, în timp ce aducea la masă cina: două farfurii cu Cotlete de porc cu andive. Tonul lui cuprindea, evident, obişnuita notă de sfâşietoare autocompătimire.

— E ca şi cum ai crede în povestea cu cocoşul roşu, i-a răspuns Cea Pentru care Găteşte Pedantul.

Iată-mă prins cu mâţa în sac. De ce, odată ajunşi, după ani de zile de luptă eroică, la un anumit grad de înţelepciune culinară, nu reuşim să învăţăm nimic din propriile noastre greşeli? Cu numai câteva pagini înainte vorbeam despre înşelătoria fotografică şi vă sfătuiam să nu faceţi nicio mâncare având ca model poze amăgitoare. Şi am condamnat în cuvinte aspre stiliştii şi ageamiii în ale bucătăriei care înfrumuseţează preparatele culinare şi le fac să pară din cale afară de gustoase.

Astăzi am gătit după o reţetă din cartea lui Nigel Stater *Real Cooking*, paginile 106 – 107. Cotlete cu andive – reţeta se întinde pe două pagini faţă în faţă, pe a căror parte superioară se află trei fotografii: două alb-negru, arătând mâncarea în stadii incipiente, şi una color, în onoarea strălucitorului produs final. Vă jur că nici nu le-am băgat în seamă înainte de a mă hotărî să gătesc acest fel de mâncare. Nu sunt chiar atât de prost. Oricum, nu eram în acea fază.

M-au atras următoarele:

1. ocupă un singur recipient;

2. la fel ca mulţi alţii, trăiesc drama odiseică a căutării unei specialităţi cu carne de porc care să nu aibă, în final, gustul de carton presat din care se fac ploştile de spital;

3. singurul lucru pe care-l ai de făcut cu andiva este s-o tai în două pe lung şi să-i dai drumul, aşa crudă, peste cotlete.

Unele reţete te sfătuiesc să-i dai câteva clocote pentru a-şi pierde amăreala, o inutilă şi contraproductivă precauţie tradiţională care transformă inevitabil leguma într-o fleşcăială cenuşie. Iar Richard Olney afirmă că prin această fierbere amăreala chiar se accentuează. Elizabeth David consideră că *le grand* Édouard de Pomiane a fost primul care a afirmat că „singura modalitate (neconvenţională) de a înăbuşi cu succes andiva belgiană este: fără apă, fără opărit, doar unt şi focul foarte mic".

Aşadar, se ia „o tigaie mare" cu capac, se rumenesc cotletele pe o parte în ulei şi unt, se adaugă câteva seminţe de anason, se întorc cotletele şi se pun „cu faţa în jos" cele două andive grăsune şi spintecate. Evident cu faţa în jos pentru că le vrei şi pe ele frumos rumenite. Tigaia mea cu capac are diametrul de 22, 5 cm; este mai mare decât celelalte două tigăi cu capac pe care le am şi are, probabil – recunosc, aici speculez – în medie, aceeaşi mărime ca şi tigăile cu capac ale celorlalte persoane, luate tot în medie, care gătesc după cartea lui Nigel Stater. Bun, avem în tigaie două cotlete care sunt – după cum afirmă domnul Stater în stilul lui glumeţ care, atunci când eşti stresat, poate deveni uşor enervant – " de mărimea mâinii".

Cu toate eforturile, nu am reuşit să conving decât o jumătate de andivă să se lase înghesuită cu faţa în jos între cele două cotlete. Hmm. În acel moment am observat fotografia din mijloc, care arăta două mâini – probabil că pe cele ale domnului Stater, de mărimea cotletelor – râşnind piper peste cotletele din carte, impecabil rumenite. Mi s-a

părut că mai rămăsese destul de puţin loc în „tigaia lui mare” pentru andive. O jumătate de andivă grăsună – dacă e să fim pedanţi – este lungă de 18, 75 cm şi are 6, 25 cm în partea cea mai lată şi 3, 75 la bază. Patru jumătăţi puse cu faţa în jos vor ocupa, prin urmare, o suprafaţă de aproximativ 94 cm^2. Cam mult pentru o tigaie.

E clar că minte cineva. Cu o înjurătură bucătărească am lăsat în tigaie jumătatea de andivă, am mai forţat cumva încă două pe la margini şi am pus-o pe a patra (pe care o măsurasem) la loc în frigider. Am depăşit astfel prima criză. În continuare, mai pui un pahar cu vin alb, reduci focul şi laşi să fiarbă cincisprezece minute. În acel moment m-a trosnit un alt gând paranoic. Cincisprezece minute? Pomiane înăbuşă andivele patruzeci de minute; Richard Olney o oră „sau mai bine”. Dar eu urmez indicaţiile. După un sfert de oră, cotletele erau gata. Le-am scos, la fel şi andivele, am mărit flacăra, am pus o bucăţică de unt în tigaie, am amestecat energic „pentru a se încorpora toate resturile lipite în untul topit”, apoi „se toarnă sosul auriu, amărui şi onctuos” peste cotlete.

Ei bine, eu n-am făcut aşa. Andivele nu erau bine pătrunse şi doar vag rumenite (spre deosebire de cele din poză). Iar în tigaie nu era nici urmă de „resturi lipite”. Apoi, m-am uitat la cea de-a treia fotografie, în care se turna peste un cotlet, cu lingura, un sos concentrat, maro-închis.

— Iar mă minte! am strigat eu. (Un strigăt care se aude destul de des din bucătăria Pedantului, dar Cea Pentru care ştie că este doar o punctuaţie auditivă şi-l tratează ca atare.)

Ia gândiţi-vă: începi cu două linguri de ulei, plus untul; mai pui un pahar de vin; mai sunt şi grăsimea de la cotlete şi sucul andivelor. Cu ce rămâi după cincisprezece minute de înăbuşit la foc mic, sub capac? Cam cu un sfert de litru de ceva care seamănă cu o supă anemică de viţel. Nu ţi se spune să-l scazi, dar stropii întunecaţi din cea de-a treia fotografie a lui Nigel dezvăluie, la o analiză foarte atentă, că sosul a fost împuţinat drastic.

Am lăsat cotletele deoparte, am pus din nou andivele în tigaie şi le-am fiert ca lumea. Aşa a devenit această „cină de treizeci de minute” una de patruzeci de minute. Din când în când, mai frecam cu o lingură de lemn fundul tigăii şi strigam: „Resturi lipite, resturi lipite!” pe un ton care ar putea fi luat drept ironie inteligentă, dar amară, sau nebunie curată, în cele din urmă, produsul a fost livrat la masă şi am

învăţat următoarele lecţii:

1. Carnea de porc are în continuare gust de carton presat (nu din vina domnului Stater).

2. Sosul, scăzut drastic prin fierbere, este delicios, iar seminţele de anason au şi ele rostul lor.

3. Totuşi mie mi se pare că acest fel de mâncare ocupă două recipiente, atât din cauza problemelor teritoriale, dar şi pentru că timpul de preparare pentru andive este mai mare decât pentru carne. (Deşi Pedantul nu este pe deplin convins de propriul lui argument, dat fiind că sosul este atât de bun tocmai pentru că provine din toate ingredientele puse într-un singur recipient. Poate că merge şi să înăbuşi andivele singure timp de o jumătate de oră, apoi să le adaugi, cu sos cu tot, când pui cotletele, adică să faci o cină într-un recipient şi jumătate.)

4. Toate pozele din cărţile de bucate, chiar şi din cele corecte, ne flutură prin faţa ochilor speranţe deşarte. Şi tocmai în asta constă ironia. Când am recitit introducerea de la *Real Cooking*, am descoperit că Nigel Stater insistă asupra faptului că fotografiile sunt veridice: „… în totalitate naturale, neprelucrate şi nefalsificate aşa cum se întâmplă de obicei cu imaginile care reprezintă preparate culinare". El îşi vedea de gătit în timp ce fotograful îşi vedea de treaba lui. Dacă mă gândesc mai bine, lucrurile stau mult mai rău, incomparabil mai rău. La aceste fotografii nu s-a umblat şi totuşi mâncarea pe care o înfăţişează debordează de perfecţiune în comparaţie cu ceea ce produce un muritor de rând.

5. Se pare că e dovedit statistic faptul că, pus să aleagă, bucătarul ezitant preferă categoric reţetele ilustrate celor neilustrate din aceeaşi carte de bucate. Poate ne închipuim că imaginile ne conferă un statut superior; poate că vrem o confirmare anticipată a felului în care va arăta cina pe care o preparăm. Oricare ar fi motivul, e stupid. Dacă mintea ţi-e liberă de orice imagine preexistentă, pericolul de ratare e mult mai mic.

6. Vă amintiţi schiţele lui Elizabeth David? Evocatoare, fără a fi punitive.

7. Domnul Stater are, evident, cele mai bune intenţii, dar eu am depistat o breşă pe piaţa cărţilor de bucate. Există texte care ne pun în faţă provocări extraordinare şi altele menite să ne liniştească. Unele dedicate *Celor foarte îndemânatici*, *cu mult timp şi bani*, altele

etichetate drept *Orice tâmpit se descurcă*. Ce-aţi zice însă de ceva intermediar, intitulat eventual *Reţete bune*, *un pic mai grele decât par*? Sau, mai percutant, *Reţete reale*? Credeţi c-ar prinde?

(VI) *LUCRURI BUNE*

Pentru chinezi e un compliment dacă, la sfârşitul mesei, faţa de masă din dreptul tău arată ca după un dezastru major: plină de orez rătăcit, pătată cu sos de soia sau cu amintiri de la supa „cuib de pasăre". Cel puţin aşa mi-a spus odată un ghid chinez foarte amabil care s-ar fi putut, pur şi simplu, să vrea să-i facă pe „ochi rotunzi" să nu se mai simtă atât de stânjeniţi din cauza neîndemânării în folosirea beţişoarelor.

Acelaşi principiu se aplică – fără umbră de ambiguitate – şi cărţilor de bucate. Cu cât le sunt mai „decorate" paginile cu stropi de la prăjit, cu picături de la curăţatul legumelor, cu pete de fructe, cu amprente roşii de la sfeclă sau cu alte urme generale şi incoerente, cu atât mai evidente sunt onorurile acordate. Pe baza acestor mărturii – dar şi printr-o deducţie raţională normală – cartea mea preferată de bucate este *Vegetable Book* a lui Jane Grigson. Bineînţeles că există pete foarte viu colorate de coacăze negre şi în *Fruit Book*, sau stropi de lămâie şi resturi de oase de peşte în *Fish Cookery*, ambele de aceeaşi autoare. Dar *Vegetable Book* poartă însemnele unui carnagiu îndelungat şi eroic săvârşit în bucătărie. Şi mai poartă un însemn de popularitate: între paginile sale sunt inserate atâtea tăieturi din ziare, încât cartea şi-a depăşit cu mult dimensiunile. Şi asta pentru că de câte ori îmi aduc aminte de Varză, sau de Sfeclă, sau de Păstârnac, întind automat mâna spre Grigson, astfel devenită relicvariul evident al reţetelor altor autori care tratează acelaşi subiect.

Dacă o carte de bucate este ceva mai mult decât o simplă colecţie de plagiate, nu se poate să nu răzbată dintre copertele sale un pic din personalitatea autorului. Uneori acest lucru îl dezavantajează personalitatea respectivă poate fi una autoritară, snoabă, degradată, banală. Autorul, cu toată expertiza sa tehnică în înţelegerea naturii ingredientelor, s-ar putea să fie total insensibil la complexitatea fiinţei umane care-i cumpără şi utilizează cartea. Anthony Lane, vorbind despre superficienţa Martha Stewart, citează un sfat emblematic referitor la oaspeţii care-ţi vin la masă: „Unul dintre cele mai importante momente, care cer un efort suplimentar, este începutul petrecerii, marcat adesea de dificultate, când musafirii se simt timizi şi

nesiguri”. La care Lane intervine prompt: „Musafirii se simt nesiguri? Atunci ce să mai zicem de bietul bucătar?”

La Grigson nu există un astfel de cult al personalităţii. Dimpotrivă, prezenţa sa se devoalează în carte precum o plantă aromatică, familiară şi plină de căldură, într-o tocană. Eşti permanent conştient de existenţa acesteia, tocana n-ar fi tocană fără ea, dar nu trebuie să ţi-o pescuieşti dintre dinţi. Atitudinea sa e cea a unui prieten foarte informat care are încredere în capacitatea ta de a te descurca în faţa aragazului. Este narativă, anecdotică, personală când este cazul – relatând, de exemplu, superstiţia bunicii sale care susţinea că prin curăţarea castraveţilor se stârneşte vântul – dar se identifică, în general, cu subiectul său. Este savantă fără a fi aridă şi generoasă fără a cădea în servilism.

Există autori care au tupeul să susţină că reţetele lor sunt inedite, inventate de ei cu câteva luni înainte de publicare. Nu şi Grigson, care citează sursele şi recunoaşte meritele reţetelor altor autori. Alţii îşi declară contemporaneitatea şi afişează un aer de superioritate faţă de înaintaşii mai puţin ştiutori şi mai săraci în ingrediente. Grigson însă nu consideră prezentul ca punct culminant al unei curbe neabătut ascendente a tehnologiei şi progresului, ci doar un moment al unui proces străvechi şi continuu. Şi, de fapt, în multe privinţe suntem bucătari mai puţin sofisticaţi şi cu succese îndoielnice în comparaţie cu generaţiile precedente. Automatizarea ne-a făcut mai leneşi, accelerarea vieţii ne-a distrus răbdarea, iar transportul aerian şi congelatorul ne-au afectat sensibilitatea faţă de anotimpuri. În acelaşi timp, accesul facil la produsele străine ne-a făcut să le dispreţuim pe ale noastre. Varza-de-mare este chiar un punct de referinţă pentru Grigson: oare de ce ne dăm în vânt după *cavolo nero*, iar varza-de-mare – cultivată de Thomas Jefferson, asemuită de Careme cu ţelina şi sparanghelul – a căzut în uitare?

Erudiţia lui Grigson este uriaşă, dar lipsită de ostentaţie. Iată ce ne spune despre varză: „Se creşte uşor şi este o importantă sursă de vitamine aproape tot anul. Şi totuşi, ca legumă, are şi ea păcatul ei originar şi se cere îmbunătăţită. Pute la fiert, mirosul se încăpăţânează să persiste şi, dacă este prea fleşcăită, poate distruge o masă. Există şi o istorie cam deocheată, legată de binefacerile verzei. Dacă nu mă credeţi, citiţi-l pe Pliniu”. Bineînţeles că o credem, dar poate că n-ar strica să vedem şi ce zice Pliniu. În introducerea la „Varză” este şi o

povestioară despre Descartes. O „marchiză vioaie" care împărtășea credința comună potrivit căreia gândirea elevată este condiționată de un trai auster, l-a „prins" odată pe filosof înfulecând mai mult decât strictul necesar supraviețuirii unui pustnic. Când și-a arătat surprinderea, Descartes i-a răspuns: „Credeți că Dumnezeu a făcut lucrurile bune doar pentru nebuni?" Această istorie, pe care Grigson o consideră emblematică, a dat și titlul cărții ei *Lucruri bune – Good things*.

Convingerea sa că trecutul este încă viu mi-a insuflat curajul necesar pentru a găti mâncăruri de care altfel nu m-aș fi atins, cum ar fi Dovleac gratinat *de la* Toulouse-Lautrec. Nu a fost neapărat un succes, dar mi-a confirmat cel puțin faptul că Lautrec avea un desăvârșit simț al culorii. Pe de altă parte, rețeta lui Montaigne, Cartofi cu pere, un fel de mâncare (ce merge nemaipomenit cu șuncă) pe care eseistul l-a descoperit în timpul călătoriei sale în Elveția și Italia, în 1850, dovedește fără tăgadă că, deși ni s-au schimbat obiceiurile alimentare, papilele gustative au rămas aceleași.

Jane Grigson era soția lui Geoffrey Grigson care, timp de câteva decenii, a rămas cel mai caustic și mai nemilos critic literar din Marea Britanie, așa că ei s-au potrivit – în scris, cel puțin – cam ca nuca și peretele. Temperamental vorbind.

Părerile ei sunt întotdeauna foarte clare și nu bate câmpii niciodată. Știe bine ce nu îi place și ce nu merge. Varza sălbatică este „chiar dezagreabilă"; napii din Anglia sunt, în general, „buni doar pentru vite în timpul iernii, pentru elevi, deținuți și chiriași". Cu napii suedezi e la fel de categorică.

Uneori însă bunătatea ei înnăscută frizează utopia. Iată în continuare un fragment în care își imaginează poporul englez revenind plin de entuziasm la legumicultura, fiecare pe unde poate. „Să ne închipuim blocurile înalte, cu balcoanele pline de vegetație – roșii «prunișoare» în ghivece, plante aromatice la ferestre, dovlecei cățărându-se în jurul ușilor. Iar înăuntru, pe pervazurile ferestrelor, s-ar putea pune vinete, ardei și busuioc; sau borcane cu semințe la încolțit, farfurioare cu mușchi și creson; găleți cu ciuperci și andive în dulapuri întunecate și aerisite".

Să recunoaștem că, la douăzeci și cinci de ani după ce au fost scrise aceste cuvinte, principalele probleme ale moșiilor citadine nu sunt nici damful nociv al cimbrului și al busuiocului, nici bătrânele care

se împiedică de dovleceii ce se târăsc pe trotuare. Poate însă că autorii de cărţi de bucate au tendinţa, firească, de a fi prea optimişti. (Imaginaţi-vă o astfel de carte scrisă de cineva căruia-i ninge şi-i plouă tot timpul: „Nu cred că veţi reuşi şi probabil că ar fi şi scârbos la gust, dar puteţi, dacă vreţi să vă legaţi la cap…”) Jane Grigson nu a fost doar un Lucru Bun ea însăşi, ci şi un exemplu. Cartea ei *Vegetable Book* se deschide cu un citat din Robert Louis Stevenson: „Fiecare carte este, într-un sens intim, o circulară adresată prietenilor celui care o scrie”. Aşa e, dar cele mai bune cărţi îi inspiră pe cititorii care nici măcar nu-l cunosc pe autorul căruia îi sunt, şi ei, prieteni.

(VII) *PROASTĂ SERVIRE*

Marcella Hazan, în cartea ei cu de toate, *The essenţial of Classic Italian Cooking*, dă o reţetă de File de peşte albastru (*Pomatomus saltatrix*, peşte marin răpitor din zonele tropicale) la cuptor, cu cartofi, usturoi şi ulei de măsline, varianta genoveza. Am mers la o pescărie unde intru întotdeauna cu o anumită reţinere. Au lucruri bune, acceptă banii, dar trebuie să suporţi glumele nesărate ale unui cuplu de măscărici tatuaţi.

— Aveţi peşte albastru? am întrebat.

— Peşte albastru, repetă vânzătorul ca şi cum ar fi enumerat un produs oarecare dintr-o serie. Avem peşte alb, roz, verde…

S-a oprit puţin să-şi mai scormonească mintea pentru a continua bâşcălia; mie mi s-a strâns inima.

Prima etapă a gătitului este cumpăratul şi dacă mă îndoiesc că voi urma vreodată un curs de gătit m-aş înscrie imediat la unul de făcut cumpărături. Organizatorii ar trebui să aducă acolo un nutriţionist, un autor de cărţi de bucate, un teoretician al jocului şi un psiholog. Îmi aduc aminte că mă lua mama la cumpărături în perioada păstraţionalizare, când începeam să-mi dau seama de latura înrobitoare a acestui proces cotidian. Din punct de vedere financiar şi social ea era şefa, dar el (şi aceasta e una dintre probleme – întotdeauna a fost şi cel mai adesea a rămas un el) deţinea controlul alimentelor; ea ştia ce vrea, el ştia ce avea; ea putea refuza să plătească un anumit preţ, el putea refuza să-i ofere ceea ce-i era ei necesar chiar dacă avea acel lucru, întregul schimb era o inutilă luptă pentru putere şi încă mai este – cu o tentă de luptă de clasă. În cel mai bun caz, se crea o anumită complicitate, dar foarte rar se depăşea faza de egalitate artificială.

Iată de ce nu există nicio şansă ca Pedantului să i se ridice moralul atunci când întâlneşte o reţetă care începe cu: „Cereţi-i măcelarului dumneavoastră să…” ori „Telefonaţi-i din timp vânzătorului dumneavoastră de peşte şi rugaţi-l…” Bineînţeles că şi eu cunosc excelenţi măcelari, vânzători de peşte sau de fructe şi legume, dar nu-l simt pe niciunul ca fiind „al meu”. De asemenea, mi se întâmplă să dau peste câte un măcelar gratuit nesociabil care, atunci când îi spui cu glas nesigur ce ai vrea, înşfacă iute o halcă de carne, ţi-o arată preţ de o nanosecundă şi-ţi trânteşte cu dispreţ: „Vă convine?”, apoi o pune şi o ia atât de repede de pe cântar, încât nici nu apuci s-o mai vezi, spunându-ţi un preţ care, după părerea ta, ar putea fi categorisit drept speculă.

Şi totuşi, vinde carne de cea mai bună calitate. Singura dată în care domnul Gratuit Nesociabil s-a mai înmuiat a fost când cu boala vacii nebune, dar mitocănia înnăscută dublată de încercarea temporară de linguşire ofereau un spectacol deloc atrăgător. Succesul nefericit al supermarketurilor se datorează unor factori numeroşi, însă eliminarea unui schimb social potenţial stânjenitor este fără îndoială unul dintre cei mai importanţi. Dacă vă uitaţi la cei care servesc în raioanele de măcelărie din supermarketuri, veţi vedea că, deşi îmbrăcaţi ca nişte măcelari, sunt total diferiţi de aceştia şi au atitudinea politicoasă, neamenințătoare, a unor funcţionari corporativi instruiţi să eufemizeze faptul că hălcile de carne provin din animale moarte.

Clientul trebuie să fie mai bine informat şi să aibă, prin urmare, mai multă încredere. Cărţile de bucate încep de obicei cu descrierea echipamentului şi a proceselor culinare. Capitolul de cumpărături e tratat ca o chestie de bun-simţ despre care nici nu se mai discută, deşi cei mai mulţi dintre noi avem doar vagi cunoştinţe transmise din generaţie în generaţie. Peşte: uită-te la ochi pentru a-i evalua prospeţimea. Stridii: se cumpără doar în lunile a căror denumire cuprinde litera „r”. Ananas: se încearcă dacă e copt scoţându-i o frunză – interioară sau exterioară, nu-mi amintesc niciodată – care trebuie să se desprindă uşor (vezi de încearcă aşa ceva în unele magazine!). Carne: întreabă măcelarul dacă a scurs-o bine de sânge. Cunoştinţe vagi care trădează ignoranţa şi îi oferă vânzătorului toate atuurile. Şi mai apare o problemă intrinsecă: pleci la cumpărături cu o listă de articole impuse de un autor autocrat şi unul dintre acestea se

dovedeşte imposibil de procurat. Şi de aici încep panica şi teama de eşec.

Aşa că orice ajutor din partea cărţii de bucate este bine-venit. De exemplu, sugerarea unor ingrediente alternative („Puteţi folosi la fel de bine peşte alb, roz, galben…") – în această privinţă, autoarea care-mi conferă cea mai multă linişte este Marcella Hazan. Când am început să gătesc după cartea ei am avut parte de o mare surpriză. Mi-am imaginat mereu că, deoarece bucătăria italiană, spre deosebire de celelalte mari bucătării europene, depinde de dibăcia şi de rapiditatea cu care sunt folosite cele mai proaspete ingrediente, ai prea puţin loc de întors. Hazan însă înşiră netulburată tot felul de alternative plauzibile; este foarte indulgentă în ceea ce priveşte plantele aromatice uscate; recomandă cu convingere roşii la conservă care ar avea gust mai bun decât cele proaspete; preferă adesea bureţii uscaţi echivalentului lor proaspăt. Şi te scuteşte de multă suferinţă indicându-ţi ce mâncăruri, sau până la ce stadiu anume, pot fi pregătite cu mai mult timp înainte de a fi servite. Şi chiar a încercat „de nenumărate ori" – ca răspuns la indolenţa şi la dragostea noastră de comoditate – să armonizeze utilizarea cuptorului cu microunde cu principiile bucătăriei italiene. Din fericire, toate tentativele ei s-au soldat cu eşecuri răsunătoare.

Cu pastele însă a reuşit să producă în bucătăria mea cel mai important efect eliberator. Aveam un aparat electric de făcut paste, de care eram indecent de mândru: gâfâia, trepida şi se clătina, apoi „scuipa" prin orificiul ales soiul de paste pe care îl voiam. Acestea urmau să fie puse imediat, şi cu mare grijă, pe coli de hârtie pentru a nu se lipi între ele. Apoi aparatul trebuia demontat şi curăţat în maximum trei secunde de la folosire, altfel resturile de paste se întăreau ca betonul. Aveam însă o satisfacţie uriaşă când le transferam rapid în apa sărată, în clocot, în care îmi aminteam întotdeauna să torn puţin ulei de măsline: citisem undeva că astfel nu se mai lipesc. *Pasta della casa*? Da, muncă şi angoasă fără îndoială, dar e preferabil decât să le cumperi gata făcute.

Şi apoi am parcurs cartea Marcellei Hazan. Iată ce-am găsit, încă de la început: „Nu puneţi niciodată ulei în apă decât atunci când faceţi paste de casă umplute" (pentru a nu se desprinde pastele). Şi acum vine momentul incendiar: „Ideea la modă că pastele «proaspete» sunt mai bune decât cele uscate din comerţ nu are niciun fel de temei real.

Nu se poate spune că unele sunt mai bune decât altele. Sunt pur şi simplu diferite… E adevărat, se pot rareori folosi unele în locul celorlalte, dar în termeni de calitate absolută sunt pe deplin egale". Şi, ţineţi-vă bine! Ani de zile am gătit cu multă mândrie numai feluri la care ar fi fost indicat să folosesc paste uscate.

Am scăpat de aparatul de făcut paste şi am beatificat-o pe Marcella Hazan. Reţetele ei îţi dau toată libertatea posibilă, asigură, cel puţin în ceea ce mă priveşte, succesul într-o mai mare măsură decât altele şi conferă mâncării cel mai autentic gust. Îţi dau încredere în tine – destulă, cred, pentru a mă încumeta să-l sun într-o dimineaţă pe vânzătorul tatuat şi să-i strig: „Ascultă, vreau să comand peşte albastru. Şi fără glume proaste!"

O DATĂ E SUFICIENT

Am comandat o dată căprioară, la o fermă de carne ecologică. Apelam la ei pentru prima oară, aşa că i-am întrebat ce altceva mai oferă. Vocea feminină mi-a citit o listă care se termina cu „veveriţă". Ultimul articol mi-a trezit interesul. De când ticăloasele acelea mici mi-au mâncat toţi bobocii unei camelii din grădină, tot încerc să mă răzbun într-un fel. Creatura era foarte ieftină (după cum şi merita) şi mi s-a spus să o gătesc la foc mic, timp îndelungat. Apoi doamna s-a interesat dacă vreau s-o tranşeze.

— Cum ar fi mai bine? am întrebat.

— Păi, dacă nu o tranşăm, va arăta exact ca o veveriţă.

I-am spus s-o tranşeze.

După câteva zile a sosit şi cutia din polistiren expandat şi eu am început să cotrobăi pe sub căprioară ca să dau de *amuse-gueide* cu coada stufoasă. Am desfăcut pachetul învelit în plastic. În! Uitaseră s-o tranşeze şi arăta… da, exact ca o veveriţă goală, moartă şi dezblănită. Am încercat s-o abordez cât se poate de dur – „Nu eşti decât un şobolan cu relaţii" şi alte asemenea – dar asta n-a schimbat lucrurile şi nici n-a făcut-o mai apetisantă. După care i-am dat-o unui student sărac, cu înclinaţii mai… sălbatice.

Există unele lucruri pe care nu poţi pur şi simplu să le mănânci sau să le găteşti. Sau, dacă ai reuşit o dată, să repeţi. Am o prietenă care refuză să mănânce doar două produse: stridii gătite şi arici-de-mare. Când am întrebat-o ce are cu ariciul-de-mare, mi-a răspuns:

— Are gust de muci calzi.

Caracterizarea a avut un soi de efect profilactic asupra mea timp

de mai mulţi ani, dar, o dată, am cedat în faţa unui sufleu de arici-de-mare într-un restaurant parizian unde eram invitat şi plătea altcineva (căruia i-a cam ieşit pe… nas). Avea gust de… nu, nu, chiar era ca… nu ştiu, nu găsesc cuvintele potrivite.

Am cumpărat o dată o anghilă de la un vânzător de peşte chinez din Soho, am adus-o acasă pe Northern Line şi atunci mi-am dat seama că trebuie s-o jupoi. Iată cum se face: o prinzi în cuie de tocul uşii sau de altă piesă rezistentă de lemn, faci câte o incizie laterală pe gât, iei o pereche de cleşti în fiecare mână, apuci cele două părţi crestate, îţi propteşti bine piciorul în uşă şi tragi încet pielea, care este elastică şi dură ca o cameră de automobil. Am fost mândru de performanţa mea. Acum ştiu ce am de făcut dacă voi fi vreodată nevoit să supravieţuiesc undeva doar cu o anghilă, două perechi de cleşti şi un toc de uşă. Altfel însă nu simt deloc nevoia ca această activitate să facă parte integrantă din viaţa mea. Afumată, înăbuşită, la grătar – anghilă este întotdeauna bine-venită în farfurie. Dar de-acum încolo îi las pe alţii să se ocupe de jupuit.

Am mâncat şarpe o dată, crocodil o dată, bizon o dată.

Şi tot atât de des şi celebrele „ouă de 100 de ani" pe care chinezii le îngroapă în pământ şi apoi (ca veveriţele) le scot afară după câteva luni; după părerea mea, au gust de ouă vechi fierte care au fost îngropate în pământ câteva luni. Am mâncat şi carne de cangur la un dineu literar în Australia, cu Kazuo Ishiguro, care a comandat, spunând: „Îmi place întotdeauna să mănânc simbolul naţional". („Oare ce mănâncă în Anglia? mi-a bombănit în ureche un poet care stătea lângă mine. Carne de leu?") Am de gând să încerc şi cioară, acum că s-a deschis sezonul plimbărilor la iarbă verde. Există o cârciumă în Chiltems care prepară la comandă. Am mâncat o dată şi un Big Mac, dar hai să nu coborâm ştacheta chiar atât de mult.

Nimic din toate acestea nu-l impresionează însă prea tare pe prietenul meu Redmond O'Hanlon, autor de cărţi de călătorii, pentru care carnea de crocodil e la fel de banală ca şi scrumbia afumată. Tubul lui digestiv a găzduit de-a lungul anilor: caiman, şobolan, cobai, agouti, tatu, maimuţă, şopârlă, viermi şi alte forme de viaţă. La rândul lui, O'Hanlon nu reuşeşte să-l impresioneze pe Galen, fiul său de zece ani. Ultima dată, când înşira amuzat lista exotismelor lui gastronomice, Galen l-a întrerupt: „Da, da' n-ai gustat niciodată muguri şi ceea ce-ai mâncat tu mi se pare *total neinteresant*". În general, mănânci astfel de

lucruri o dată şi de cele mai multe ori nu repeţi pentru că nu mai ai ocazia, nu pentru că nu ţi-ar plăcea (după câte îmi amintesc, crocodilul a fost gătit neaşteptat de variat – în trei feluri diferite pe acelaşi platou, unul care părea să semene cu carnea, altul cu peştele şi al treilea care încerca să fie ceva între primele două). Fără îndoială că în viitor unele dintre obiceiurile noastre alimentare vor fi considerate ruşinoase, dezgustătoare şi incomprehensibile. La fel cum facem şi noi când aflăm că în Evul Mediu şi Renaştere se mâncau bâtlani; ba, mai şi antrenau şoimi să-i vâneze. Englezii frigeau bâtlanul cu ghimbir, italienii cu ceapă, germanii şi olandezii îl puneau în plăcintă, francezii considerau că este de prost-gust să serveşti bâtlan fără sos, iar La Varenne a sugerat, în cele din urmă, să se decoreze platourile cu flori, pentru ca preparatul să arate mai apetisant. Toate aceste ciudăţenii sunt incluse în *The Wilder Shores of Gastronamy*, o picantă antologie alcătuită pe baza revistei lui Alan Davidson, *Petits Propos Culinaires*.

Există însă şi mâncăruri pe care le faci o singură dată şi care, în felul lor, ţi-au ieşit binişor – lăsând la o parte micile dezastre inerente intervenite în timpul preparării, dar nimic ieşit din comun, nimic care să te împiedice să-ţi dai seama ce gust ar avea mâncarea respectivă în varianta ei perfectă. Şi totuşi, din motive obiective, ţi-e imposibil să te imaginezi făcându-le din nou. Poate că unul dintre musafiri a vomat imediat ce a ieşit în stradă – oricum, apare un impediment psihologic minor ori de câte ori, chiar la un an-doi după eveniment, cartea de bucate ţi se deschide singură la pagina respectivă.

Am gătit o dată, pentru un amiral în rezervă, Iepure în sos de ciocolată. Vi se pare o alegere inspirată? Simţisem categoric o chemare… dubioasă, pentru că nu mai încercasem asta pe nimeni până atunci. Amiralul avea peste şaptezeci de ani, era un bărbat impunător şi atrăgător, cu un trecut de crai. Stătea la masa din sufragerie şi se uita la tablourile de pe pereţi.

— Şi tatăl meu făcea… chestii din astea de artă, mi-a spus el.

Ştiam – şi el ştia că ştiu, iar eu ştiam că el ştie că ştiu – că tatăl lui fusese cel mai faimos pictor englez al vremii sale. Asta ca lucrurile să fie limpezi de la bun început. Când a devenit evident faptul că Pedantul era de serviciu la bucătărie în seara respectivă, ba, mai mult, propunea un fel principal care părea absolut banal, dar cu care voia să se laude, am devenit obiectul unei priviri cât se poate de lipsite de interes.

Luasem reţeta din cartea lui Jane Grigson, *Good Things*. După ce se fierbe carnea, începi să prepari sosul, caramelizând într-o cratiţă zahărul până capătă o culoare maronie, apoi pui oţet de vin. Ar trebui să rezulte un sirop gros, la care se adaugă ciocolată, muguri de pin, coji confiate de portocală şi lămâie şi alte mirodenii. Însă, dând dovadă de totală insubordonare, amestecul a iscat un potop de bolboroseli şi fâsâituri după care s-a transformat aproape instantaneu într-un soi de masă caramelizată acră. Eram încolţit. Iepurele aştepta deoparte, ingredientele finale de alta şi nu se puteau întâlni decât pe calea binefăcătoare a sosului.

Am luat o altă cratiţă şi am început să amestec timorat zahărul, când l-am auzit pe amiral făcându-i declaraţii înfocate Celei Pentru care Găteşte Pedantul. Ceva total neaşteptat pentru mine, pentru ea şi, după câte îmi dădeam seama, pentru amiral. Vorbea tare şi hotărât, aşa cum îi şade bine cuiva obişnuit să comande.

— Ce face un om când se îndrăgosteşte? întreba el, pe un ton neretoric, iar cuvintele mi-au rămas de atunci întipărite în memorie.

Zahărul a început să se topească în timp ce inima mea, trebuie s-o mărturisesc, se împietrea. Eram cu nasul în cartea de bucate, dar cu urechile ciulite spre sufragerie şi, prin urmare, nu reuşeam să mă concentrez cum trebuie. Am ajuns din nou la momentul-cheie al gastro-fuziunii şi s-a produs din nou aceeaşi explozie, tot atât de violentă. Să fi fost oare o metaforă a naibii de potrivită? Ei, îmi pare rău, domnule amiral, dar meniul s-a schimbat. Mâncăm Iepure cu ciocolată fără sosul cuvenit. Sosul îl găseşti în santină. Şi, fii atent la oase, că s-ar putea să-ţi stea în gât.

Din acea seară nu am mai încercat niciodată să fac Iepure în sos de ciocolată. Dar mă întreb uneori cam ce gust ar avea friptura de amiral. Asemănător cu friptura de veveriţă, presupun.

BINE CĂ-MI SPUI ACUM!

La scurt timp după episodul cu amiralul îndrăgostit şi cratiţa gata să explodeze, am ajuns să corespondez cu Jane Grigson pe tema dietei lui Flaubert. (Care era mai degrabă mâncăcios, decât *gourmet*: în Egipt, mâncase şi dromader, iar delicatesele sale preferate erau mandarinele şi stridiile.) Am îndrăznit să-i atrag atenţia, în termeni cât mai neutri, asupra riscului la care te expui dacă încerci să stingi zahărul care se topeşte cu oţet de vin.

„E destul de complicat", mi-a răspuns ea, plină de înţelegere, şi

mi-a explicat, în continuare, cum să reduc efectul Krakatoa. (Mai întâi iei cratiţa de pe aragaz. Da, da, evident, ar fi trebuit să-mi dau seama…) Apoi mi-a spus ce se poate face pentru înlăturarea oricărui risc: „De fapt, acum eu pun cele două ingrediente împreună în cratiţă – în stilul *nouvelle cuisine* – şi le fierb împreună până se caramelizează.

„Bine că-mi spui acum!" am oftat, plin de obidă.

După o vreme, un prieten de-al meu, bucătar – a dat în rubrica sa culinară săptămânală o Nouă Metodă Simplă de a face rizoto. Ca bucătar amator încercat, ştiu că este virtual imposibil ca în ultimele douăzeci de minute să faci altceva decât să amesteci, să mai adaugi lichid şi să te stresezi; amesteci, adaugi lichid, te stresezi şi aşa mai departe. În cel mai bun caz, ai eventual timp să te îndepărtezi de aragaz preţ de câteva clipe, cât să pui un cub de gheaţă într-o băutură relaxantă. Cât despre firească sociabilitate nici nu mai poate fi vorba.

Iată însă că exista o soluţie. Şi încă la îndemână. După noul sistem, treci prin pregătirile preliminare – călirea cepei, înăbuşirea orezului în unt sau în ulei, paharul de vin sau vermut – dar, în loc să adaugi doar câte puţină supă fierbinte şi să începi ciclul de stres şi de amestecat, pui tot lichidul de la început. Apoi laşi să mai dea un clocot, iei cratiţa de pe foc, îi pui un capac deasupra şi îl laşi să se înmoaie în tot atât timp cât ţi-ar fi luat şi dacă ai fi folosit metoda clasică de amestecare. Anxietatea se reduce astfel în mod substanţial: nu la zero, bineînţeles (aşa ceva e imposibil), dar faptul că nu ai voie să ridici capacul ca să vezi ce se întâmplă acolo stârneşte în mintea scepticului bucătar tot felul de speculaţii negative. Oricum, e bine că ai timp să-ţi faci salata, să pregăteşti băuturile şi, mai ales, să fii sociabil.

Ani încercat de câteva ori Noua Metodă Simplă şi, din câte îmi amintesc, nu s-a întâmplat nimic rău. Dar, nu ştiu de ce, am revenit totuşi la tehnica tradiţională: poate că am asociat într-un mod prea indelebil acest fel de mâncare cu eforturile susţinute din faţa aragazului şi nici nu-mi pria lipsa anxietăţii. După o vreme, am mers la cină la prietenul nostru şi l-am surprins preparând rizoto – amesteca după metoda clasică, fără capac (dar, recunosc, făcea în acelaşi timp încă alte trei feluri de mâncare).

— De ce nu pui toată supa şi apoi să pui capacul?

— A, nu-mi mai place *aşa*, mi-a răspuns el oarecum surprins că i-a urmat cineva sfatul.

„Bine că-mi spui acum!" S-a lepădat de Noua Metodă? S-a

răzgândit? Aşa ceva n-ar trebui să se întâmple! Dar se întâmplă! Este una dintre cele mai dure lecţii pe care le are de învăţat bucătarul amator. Presupunem implicit că autorii ale căror instrucţiuni le urmăm au perfectat reţeta înainte de a o trimite la tipar. Că au încercat-o pe voluntari, că au potrivit condimentele şi cuvintele până au atins precizia finală şi abia apoi ne-au transmis-o. De asemenea, presupunem că, atunci când gătesc propriile lor reţete, respectă fiecare cuvinţel din „scriptură", aşa cum facem şi noi. Greşit. Aşa cum nu păşeşti de două ori în acelaşi loc într-o apă curgătoare, nici bucătarul nu păşeşte exact pe urmele sale şi nu respectă aceeaşi reţetă. Bucătarul, ingredientele, reţeta şi rezultatul final nu sunt niciodată aceleaşi. Nu este vorba neapărat de postmodernism şi ar fi deplasat să-l invocăm pe Heisenberg şi al său Principiu al incertitudinii, dar cred că vă daţi seama ce vreau să spun.

În altă seară, au venit la cină nişte prieteni elveţieni, recent căsătoriţi. M-am hotărât asupra unei reţete din Jane Grigson: Somon în aluat cu sos din plante aromatice (pe care o atribuie unui restaurant din Bath, Gaura din Perete). Din două fileuri groase de somon se face un sandvici umplut cu unt, stafide şi ghimbir tocat (ingredientele dulci asociate cu peştele indică originea medievală a reţetei), apoi se înfăşoară totul în aluat şi se coace o jumătate de oră. Pedantul avea ca sarcină să scoată solzii şi pielea peştelui şi să taie fileurile. Cea Pentru care Găteşte răspundea de umplutură şi de sos. Din fericire, reţeta apare în ambele cărţi ale lui Grigson, atât în *Fish Cookery* (1973), cât şi *in English Food* (1974). Aşadar, ambele exemplare erau deschise, iar prin preajmă nu se afla niciunul dintre intruşii inerenţi unei bucătării exploatate în comun.

Cea Pentru care frecase untul cu ghimbir şi-mi cerea o lingură cu stafide mari. Eu eram cu punga pregătită deasupra lingurii.

— Zice rasă sau cu vârf? am întrebat-o mai în glumă, mai în serios.

— Nici, nici.

Păcat: mie-mi plac stafidele. Cuminte, nu am depăşit marginile lingurii şi ne-am văzut de treabă. Sosul era în curs de preparare în cealaltă parte a bucătăriei.

— E cam vag, mi-a ajuns la ureche. *Pătrunjel*, *hasmaţuchi*, *tarhon tocate*. Dar nu spune cât.

— A naibii reţetă! E tipic!

Se bucura de toată compasiunea mea şi am îndemnat-o să aplice regula 15 b a Pedantului. Aceasta prevede ca atunci când cantităţile ingredientelor nu sunt specificate, să pui foarte mult din ceea ce-ţi place, mai puţin din ceea ce ţi-e indiferent şi deloc dacă e ceva de care n-ai chef.

Aşadar, sandviciul de somon era gata, sosul clocotea, aluatul ajunsese pe punctul de a ceda sub făcăleţ, când am întrebat:

— Unde sunt migdalele?

— Care migdale?

— „O lingură rasă de migdale mărunţite", i-am citit eu din *English Food*.

— La mine nu scrie, a răspuns ea, verificând în *Fish Cookery*.

— Stai aşa, am oprit-o. De fapt e o lingură cu vârf de stafide. Şi e vorba de stafide mici.

Am comparat reţetele din cele două cărţi de bucate şi iată diferenţele: una era cu migdale, cealaltă fără, o lingură rasă de stafide mari faţă de o lingură cu vârf de stafide mici; doi bulbi de ghimbir faţă de patru; 110 g de unt în una, 90 g de unt în cealaltă; cantitate nespecificată de pătrunjel, hasmaţuchi şi tarhon faţă de o linguriţă cu vârf de pătrunjel tocat şi una (probabil rasă) de hasmaţuchi şi tarhon împreună, tocate de asemenea.

Am desfăcut fileurile de somon şi am trântit între ele migdale tocate. De asemenea, dând curs insistenţelor mele pedante, o cantitate de stafide mari egală cu diferenţa dintre o lingură rasă şi una cu vârf. Am mai turnat totodată un potop de proteste… blânde, concentrate asupra următoarelor puncte: teoretic, ştiu că toate reţetele sunt aproximative, că un bucătar creativ se pliază întotdeauna în funcţie de calitatea şi accesibilitatea ingredientelor, că nimic nu e bătut în cuie (în afară de anghila care trebuie jupuită) etc. etc. Dar nu vreau să fiu confruntat cu aceste realităţi în plin proces gastronomic. A, şi încă ceva! Dacă aş fi ştiut că în locul stafidelor mari pot fi folosite şi mai mici nu le-aş fi pus pe cele care, conform etichetei, aveau termenul de valabilitate depăşit de şase luni.

Hai, Pedantule, nu mai bate câmpii. Cum a fost? Trăsnet! Minunat, dar recunosc asta numai în sinea mea deoarece am contribuit la aspectele mai puţin importante ale preparării. Aşadar, în final, nici n-a contat? Nu, nu prea. Atunci, de ce atâta tevatură? Pentru că asta ţine de esenţa gătitului, nu? Face parte din însăşi definiţia lui. Gătitul

bucatelor este transformarea incertitudinii (reţeta) în certitudine (mâncarea), cu multă tevatură.

Şi pentru că nu suport ca Jane Grigson să fie vorbită de rău, nici măcar de mine, am început să fabric explicaţii. Poate că a fost un fel de test, poate chiar o glumă. În orice caz, o manevră deliberat grigsoniană pentru a le da cititorilor apropiaţi şi fideli o mică lecţie despre Principiul incertitudinii al lui Heisenberg. Bineînţeles că nu aveam dreptate şi totul a luat sfârşit când cineva mi-a spus că, dacă aş fi citit până la sfârşit reţeta din *English Food*, aş fi găsit şi explicaţia: „Aceasta este o versiune uşor adaptată a…" Tom Jaine – al cărui tată vitreg, George Perry-Smith, a introdus acest fel de mâncare la Gaura din Perete – a avut amabilitatea să-mi trimită ediţia princeps a volumului *Good Huswife's Jeivell* de Thomas Dawson (aprox. 1585): „Cum se coace capul de somon proaspăt: ia sare şi ghimbir şi asezonează-l, pune peste el şi sub el oareşice stafide mari, întinde foaia, unge-o cu o bucăţică de unt, dă-l la cuptor vreo două ore şi serveşte-l".

Bine cel puţin că nu a trebuit să gătesc în 1585! Atunci să fi văzut jelanie din cauza impreciziei şi a inconsecvenţei! Să asezonez ghimbirul? *Oareşice* stafide? Câte stafide intră într-un „oareşice"? Şi nici măcar un cuvinţel despre intensitatea gazului! Cum m-aş fi descurcat oare Io, Pedantul?

CÂT MAI SIMPLU

— Ajutor! începea e-mail-ul. Ce înseamnă un gălbenuş de ou de douăzeci de grame? Şi dacă e mai mare, să-l tai în două?

Ştiţi ce autor de cărţi de bucate a declanşat acest strigăt de durere din *inbox-ul* meu? Da, e vorba de domnul Heston Blumenthal. Îi citiţi reţetele săptămânale? Le citiţi cel puţin titlurile? Bezea pisată şi fistic cu maioneză din sos de soia? Când auziţi aşa ceva vă umpleţi de elan creator sau vă simţiţi total inadaptabili? Vă vibrează glandele salivare şi vă vine să năvăliţi în bucătărie ori jinduiţi după reclamele atrăgătoare în neon albăstrui de la pizzerii?

Nu vreau să fiu înţeles greşit. Nutresc faţă de domnul Blumenthal un sentiment de respect amestecat cu teamă. Am şi mâncat o dată la restaurantul lui, Raţa Grasă, din Bray şi, deşi am fost cât se poate de conservator în ceea ce am comandat, am avut parte de o masă exotică delicioasă. Este discipolul lui El Bulli, un restaurant şocant de novator din nordul Barcelonei, lucru destul de temerar pentru zonele din Home Counties (Comitatele din jurul Londrei spre

care s-a extins capitala britanică: Essex, Kent, Surrey, Hertfordshire etc.). De asemenea, este şi unul dintre puţinii proprietari de restaurant de categoria şi nivelul respectiv de preţ care te lasă să-ţi aduci vinul de acasă contra unei taxe pentru servire. În el sălăşluiesc, în acelaşi timp, un gastrotehnolog desăvârşit, sensibil şi atent la orice tresărire musculară, şi un bucătar cu imaginaţie rococo. N-are nicio reţinere în a combina orice cu orice. Dacă i-ai da, să zicem, creier uman, l-ar înăbuşi probabil uşor în vin de Cornas din 1978 şi i-ar pune deasupra o tocă făcută din sirop de lemn-dulce; dar s-ar putea să nu înţeleagă de ce a făcut asta, înainte de a-l arunca în cratiţă.

Şi iar n-aş vrea să fiu greşit înţeles. Chiar mi-aş dori să gătesc ceva din ceea ce propune domnul Blumenthal. Deşi, când îmi spune că cea mai bună metodă de a face o friptură este să baţi uşor carnea din cincisprezece în cincisprezece secunde pe toată durata celor opt minute de preparare, adică de treizeci şi două de ori, nu pot să nu mă întreb cine mai face cartofii-pai şi piureul de mazăre câtă vreme eu „bat" patru fripturi de o sută douăzeci şi opt de ori. Aşa că nu-mi rămâne decât să zic… „pas". Apropo de cartofi-pai. I-aţi văzut reţeta de cartofi-pai? Aici împinge tehnica „pauzei" – scoţi coşuleţul din sârmă pentru prăjit, laşi uleiul să revină la temperatura iniţială şi apoi reintroduci cartofii pentru rumenirea finală – la concluzia sa logică (sau la un extrem fantastic). Metoda Blumenthal este să prăjeşti parţial cartofii şi apoi să-i pui în frigider pentru a se răci bine. După câteva ore, încingi din nou uleiul şi definitivezi prăjirea. M-am gândit foarte mult la asta şi nu-mi pot imagina pe nimeni – *dar absolut pe nimeni* – făcând aşa ceva.

În orice caz, faptul că insistă asupra gătitului la foc mic mi se pare salutar şi admirabil. Iar când propune foc mic înseamnă foarte mic. Într-una din zilele trecute, am făcut tocană din coadă de bou. Ca de obicei, am consultat vreo şase reţete pentru a mă hotărî asupra timpului de preparare. Alastair Little: două ore (glumeşte!); Fay Maschler: trei; Frances Bissell: patru (se apropie). Cred că am lăsat-o cinci şi apoi încă de două ori câte patruzeci şi cinci de minute pentru ca furculiţa să pătrundă cu uşurinţă. Probabil că domnul Blumenthal are o reţetă care sugerează să o laşi un întreg ciclu lunar.

De fapt, obstacolul a apărut cu mult înainte. Citisem câteva dintre reţetele sale de preparare la foc mic, în care indica temperatura cuptorului în grade Celsius. Eu am un cuptor standard cu trepte de

temperatură. Să fie clar, vorbim aici de gradaţia 1 şi chiar mai jos. Tabelele de conversie a temperaturii, care se află la începutul oricărei cărţi de bucate, nici măcar nu includ temperatura de 65°C pe care domnul B. O sugerează pentru o anumită reţetă, în orice caz, el susţine că termometrul de cuptor e ceva absolut esenţial. De asemenea, că trebuie să te asiguri că temperatura s-a stabilizat înainte de a introduce carnea. Aici nu merge pe ghicite.

Apoi mi-am adus aminte că, de fapt, am un termometru de cuptor pe care-l cumpărasem în una din escapadele făcute la un magazin cu articole de menaj când pleci după cine ştie ce aparat de ultimă generaţie şi te întorci cu un cuţit de curăţat cartofi sau cu vreun gadget dubios. Precis că e în sertarul în care pun tot felul de lucruri de care uit apoi şi unde e un haos de nedescris – beţişoare chinezeşti încurcate printre teluri – un loc ruşinos, de altfel. L-am găsit şi l-am extras. „Hm, 65°C", îmi ziceam eu visător. Şase ore, şapte ore, o zi şi jumătate, cu miasme culinare purtate până în birou. Am scos termometrul din ambalaj. Temperatura minimă era de 75°C.

Domnul Blumenthal a dispărut de pe radarul meu, aşa cum a dispărut şi de pe termometrul de cuptor, şi cred că nu mai am nimic de adăugat. Gastronomia sa e pur olimpiană, menită zeilor sastisiţi şi irascibili după atâtea milenii de banală perfecţiune. O problemă de conştiinţă mult mai stringentă apare însă în cazul autorilor de cărţi de bucate cu aceleaşi înalte principii, dar mai accesibili. O venerez pe Elizabeth David, dar nu gătesc după ea cât ar trebui s-o fac sau cât de mult mi-aş dori. De ce? Pentru că îi simt privirea mustrătoare aţintită asupra mea; pentru că simt că orice greşeală i-ar ofensa memoria. Păcatele mele! Am profanat templul bucătăriei cu îngălarea mea!

Hai să luăm şi cazul lui Richard Olney (1927 – 1999), autor şi specialist în bucătăria americană. La fel ca şi doamna Davis, are o puternică forţă benefică şi este un scriitor talentat şi evocator, care aşază gastronomia într-un context cultural mai larg. Iar în necrologul publicat în *The Times* se spune, pe bună dreptate, despre lucrarea lui Olney, *Simple French Food*, că este „una dintre foarte puţinele cărţi de bucate pe care ar trebui s-o avem fiecare". A fost, în acelaşi timp, un om cu un nivel profesional greu de atins. Acum mulţi ani, în calitate de cronicar de restaurante, am fost invitat la Dorchester Hotel la un grandios dineu dedicat bucătăriei franceze. Un banchet cu vreo două sute de invitaţi, pregătit de toată „floarea cea vestită" a bucătarilor de

la Michelin. Bonomie generală și *savoir vivre*. Olney era și el invitat și am auzit, mai târziu, că, atunci când i s-a turnat vinul roșu, l-a gustat și i-a dat înapoi paharul chelnerului. Și nu pentru că ar fi prins iz de dop, ci pentru că era cu câteva grade prea cald.

Simple French Food. Atenție: primul dintre cele trei cuvinte este o bombă cu efect întârziat. Spre sfârșitul celor șase pagini de reflecții asupra termenului, Olney ajunge la concluzia că „simplitatea este un lucru complicat". Mantrei moderne: „Dacă mâncarea nu e simplă, nu e bună", Olney îi preferă propria sa varianta cu inversarea termenilor: „Dacă mâncarea nu e bună, nu e simplă". Astfel, potrivit definiției sale, orice mâncare, de la cea țărănească la *haute cuisine* clasică, poate fi socotită simplă. Nu discutăm aici despre simplitatea preparării, ci de „puritatea efectului" care, după cum v-ați dat seama probabil, poate implica proceduri extrem de complexe.

Editura care a publicat *Simple French Food* s-a cam zgârcit și paginile nu au fost cusute, ci lipite și, prin urmare, cele pe care le consulți mai des cad când deschizi cartea. În cazul meu, cad cele de la Conopidă *au gratin*, Dovlecei gratinați, *Pommes paillasson* (doar rețeta aceasta valorează cât toată cartea) și Pulpă de miel marinată. Evident, m-am oprit asupra celor mai simple dintre cele mai simple.

Motivul este și el simplu. La fel ca majoritatea oamenilor, îmi adnotez cărțile de bucate – cu bife, cruciulițe, senine de exclamare, corecturi, sugestii pentru utilizări ulterioare. Iată ce am notat la rețeta pentru Sufleu de dovlecei dată de Olney (scuze pentru limbaj): *Masă pentru două persoane care mi-a luat două ore*. *Mixerul nu prea m-a ajutat*, *iar când am stins cuptorul*, *sufleul s-a pleoștit și tot sosul a ieșit deasupra*. *Căcat*! *Da' al dracului de bun*! Una dintre numeroasele mele lipsuri (posibile) este și o formă de savarină. Dar cum să am așa ceva când nici măcar nu știu ce înseamnă? Pe pagina următoare, unde Olney menționează acest articol, văd că am subliniat rândul respectiv și am scris: Și *de ce nu-mi explici ce înseamnă asta în cartea ta nenorocită*, *scumpule*?

După cum vedeți, după experiența cu Sufleul de dovlecei am rămas într-o stare psihică oarecum conflictuală. Nu, nu m-am dus să-mi cumpăr o formă de savarină, ci m-am întors la Conopida *au gratin*. Pe de o parte, trebuie să îți cunoști limitele propriei tale ambiții; pe de altă parte, e vorba de atitudinea în fața eșecului. Iar aici majoritatea oamenilor și, cu siguranță, majoritatea bucătarilor pedanți,

pun capăt relaţiei cu domnii Blumenthal şi Olney, dar şi cu doamna David. Şi nu pentru că mai sus-menţionaţii experţi nu concep că n-ar exista şi eşecuri. Dimpotrivă, sunt foarte conştienţi. Elizabeth David scrie: „Când găteşti, poţi oricând să greşeşti un fel de mâncare. Nimeni nu scapă de asta". Şi ar fi de acord cu Richard Olney, care susţine că: „Eşecul nu te dezonorează şi, adesea, poate fi mai instructiv decât un succes".

Da, în mod teoretic şi utopic pot înţelege acest punct de vedere. Dar, în practică, majoritatea bucătarilor amatori resimt eşecul ca pe o adevărată dezonoare şi e nevoie uneori de ani buni de terapie pentru a fi convinşi de contrariu. De aceea, în decursul timpului, ne-am dezvoltat un sistem foarte eficient de a reduce cât mai mult orice probabilitate de insucces. Dacă faci o dată un fel de mâncare, iar rezultatul poate fi catalogat drept orice, de la greşeală gravă la dezastru total, nu mai găteşti acel fel. Niciodată. E vorba de selecţia naturală aplicată în bucătărie. Iar ca sistem este – în cel mai banal sens al cuvântului – simplu.

LAS-O PURPURIE!

Etimologia populară te învaţă adesea mai multe decât cea ştiinţifică. De exemplu, despre cuvântul „*posh*" – luxos şi scump – se spune că este acronimul de la „Port Out, Straboard Home", expresie care indică locurile cele mai „vânate", mai ferite de soare, de pe vapoare, în timpul lungului voiaj din şi spre India în vremea Imperiului. Şi totuşi, deşi pitorească, explicaţia nu are nicio bază ştiinţifică. (*The Oxford English Dictionary* îi trimite pe sceptici la George Chowdharay-Best în *Mariner's Mirror*, 1971, ian. '9 l—92.)

Tot aşa şi cu „*manngel-wurzel*" care a fost, la început, „*mangold-wurzel*", adică „rădăcină de sfeclă". Nemţii le-au perceput ca „*mangel-wurzel*", adică „rădăcina lipsurilor" şi aşa a rămas. Absolut logic, de vreme ce nu-ţi vine să mănânci sfeclă decât atunci când pământul e îngheţat şi-ţi chiorăie maţele de foame. Treptat, această transformare auditivă şi varianta ei grafică au pătruns şi în limba engleză. Francezii, mai înclinaţi să-şi apere limba, le-au tradus literal şi ne servesc *racine de disette*, care a conservat etimologia populară în aspic.

„Rădăcina lipsurilor": francezii au o relaţie nu tocmai echilibrată cu rădăcinoasele, pe care adesea chiar le disprețuiesc. De exemplu, îi atribuie napului virtuţi exagerate, dar, pe de altă parte, nu am întâlnit

încă pe nimeni în Franţa care să fi consumat, în deplină cunoştinţă de cauză, păstârnac. O franţuzoaică mi-a spus recent că nu a mâncat niciodată topinambur, ca să nu mai vorbim de napi suedezi, dar că a auzit, desigur, de nefericiţii care au fost nevoiţi să-i ronţăie în timpul războiului. Lucru de altfel confirmat şi de Richard Olney în *Simple French Food*, care oferă câteva reţete cu napi, dar niciuna cu păstârnac, topinambur, napi suedezi sau sfeclă. În *French Provincial Cooking*, Elizabeth David notează, în trecere, că „păstârnacul este folosit în cantităţi foarte mici pentru a aroma supe sau *pot-au-feu*".

Or fi de vină denumirile, pur şi simplu. De exemplu, „*swede*" – nap suedez – sună mai comestibil decât varianta sa franceză „*le rutabaga*", care pare un dumicat indigest de foneme greu masticabile. La fel şi „*le topinambour*", ale cărei extreme formează cuvântul „*tambour*", sugerând parcă sunetele ca de timpane produse de respectiva legumă la capătul inferior al colonului.

Îmi aduc aminte cât de mirat am fost, la prima mea vizită în Franţa, la vederea unui indicator rutier foarte frecvent în zonele rurale: un triunghi roşu de avertizare pe care scria un singur cuvânt: BETTERAVES. De ce or fi oare fermierii francezi atât de nepăsători când recoltează şi transportă aceste delicioase rădăcini, de au ajuns să creeze adevărate probleme în trafic? De fapt, indicatorul respectiv se referă, cu siguranţă, la sfecla de zahăr, dar chiar şi aşa, să nu faci nicio diferenţă între *betteraves* şi celelalte ameninţări rutiere necomestibile precum *gravillons*, *chutes de pierres* şi *chaussee deformee* mi se pare cel puţin deplasat.

Sfecla roşie a cunoscut, de fapt, o carieră plină de suişuri şi coborâşuri. Édouard de Pomiane menţionează că Oribasius, medicul de Curte al lui Iulian Apostatul, o vorbea foarte de rău. Am inclus întâmplător această informaţie într-un e-mail trimis lui Jonathan Barnes, specialistul în Aristotel, care mi-a răspuns că „cea mai mare parte a scrierilor lui Oribasius se bazează pe fragmente copiate din Galenus". Aşadar, cel care o vorbea de rău era Galenus. El considera că, pentru a fi bună de ceva, trebuie fiartă de două ori şi nu s-a aventurat cu laudele mai departe de: „Nu cred că, odată fiartă, ar fi mai puţin hrănitoare decât celelalte legume din acelaşi soi". Sau: „Ca laxativ, nu face nici rău, nici bine".

Când a fost adusă în Anglia, în secolul al XVII-lea, era considerată un deliciu dulce cu diverse aplicaţii; există chiar şi o reţetă

de „biscuiţi carmin din sfeclă roşie", din secolul al XVIII-lea. La un moment dat însă puritanismul nostru înnăscut şi-a făcut simţită prezenţa şi aici: avem o legumă cu gust bun şi dulce, hai s-o facem rea şi acră. Doamna Beeton ne indică doar două modalităţi de a o trata – murarea şi fierberea, dar citează şi reţeta cam fadă şi calică a doctorului Lyon Playfair de pâine brună făcută din sfeclă rasă, amestecată cu o cantitate egală de făină. Şi dacă nici asta nu vă taie apetitul, mai există şi alte metode de *recherche*. Unul dintre corespondenţii la *Oldham* mi-a povestit că bunicul său pe linie paternă refuza să se atingă de sfecla roşie care, în tinereţea lui, se cultiva prin cimitire şi toată viaţa aceste conotaţii funeste i-au bântuit papilele gustative.

Iar în secolul trecut, sau în cea mai mare parte a sa, generaţii întregi de elevi au învăţat să se înfioare la vederea rondelelor râncede care le mânjeau delicioasa carne conservată din farfurii. Eu asociez această rădăcină cu furculiţa de murături a bunicii mele, un instrument cu doi dinţi şi cu o piesă transversală mobilă pentru dislocarea bucăţilor înţepenite. Indiferent ce pescuia această furculiţă, în mintea mea de copil părea de-a dreptul dezgustător. Şi pe bună dreptate: gadgetul desţepenitor avea şi el rostul lui, pentru că niciun om întreg la minte n-ar fi atins de bunăvoie, cu degetele, scârboasele cepe, castraveciori, sfeclă sau te miri ce alte murături.

Pe vremuri, se făceau *chips*-uri numai din cartofi. Astăzi, rumegăm tot felul de *mix*-uri din legume şi mai sunt unii care chiar dau la o parte păstârnacul şi ţelina pentru a se delecta cu purpuriul senatorial. Şi tot pe vremuri, se fierbea sfecla roşie în oale de aluminiu, după ce se îndepărtau cu grijă tijele frunzelor, şi nu prin tăiere, pentru a înlocui hemoragia totală cu sângerări minore. Astăzi, se coace în cuptor, la temperatură scăzută, gradaţia 1 sau 2, şi mai scapă doar câteva picături de sânge. Pe vremuri, se mai mânca şi câte un borş în serile de iarnă; astăzi, în sofisticatul şi exclusivistul restaurant al lui Simon Hopkinson, se savurează *Consommé* de sfeclă roşie în aspic cu smântână şi arpagic. Şi cred că rar mai găseşti în vreun restaurant o salată asortată care să nu conţină şi câteva frunze ale căror artere şi vene să nu aibă o culoare purpurie. Avem Sfeclă roşie gratinată şi Tartă Tatin cu sfeclă roşie. Şi în ciuda lui Galen – care susţinea că sfecla roşie fiartă pe jumătate „provoacă flatulentă şi dureri de stomac, iar uneori produce colici" – există o reţetă de Rizoto de sfeclă, în care se fierbe

jumătate din sfeclă tăiată mărunt şi se adaugă cealaltă jumătate aproape de sfârşit. Mie mi-a ieşit excelent şi n-am surprins încă pe nimeni repezindu-se la ceaiul de anason.

Francezii ne-au luat-o totuşi puţin înainte. Elizabeth David susţine că primul care a demolat prejudecata legată de această legumă a fost Pomiane, care, cu câteva decenii înaintea lui Michel Guerard, o servea fierbinte, cu iepure. Şi tot el o amesteca (fierbinte, de asemenea) cu smântână şi cu oţet, „o combinaţie cât se poate de nefranţuzească", „şi categoric singura dintre sugestiile sale neconvenţionale în domeniul pregătirii legumelor, care a stârnit dispreţul reacţionarilor", mai notează David.

Să fi atins oare sfecla apogeul? După ce a fost recuperată şi a ajuns apoi la modă, să fie acum doar un *cliché*? Poate fi, desigur, aşa ceva în mâinile bucătarului-decorator pe a cărui farfurie nu e decât o nuanţă în plus fără nicio relevanţă culinară. Moda este un fenomen ciclic şi cuprinde chiar şi lucrurile simple şi utile. De exemplu, cartofii noi: ba le radem coaja, ba îi păstrăm cu coajă, ba îi radem pe jumătate şi le lăsăm, la întâmplare, pete artistice de coajă; o dată îi fierbem, altă dată îi înăbuşim, apoi îi coacem; şi aşa mai departe. Iar celelalte produse, de mai mică importanţă, simt şi mai categoric capriciile modei.

Poate că sfecla roşie are nevoie de o pauză, la fel ca roşiile uscate la soare, ori kiwi, ori pulpa de miel. Singura consolare e că (spre deosebire de vremurile de război şi foamete, când nu avem încotro şi ne mulţumim cu „rădăcinile lipsurilor") un produs dispare doar pentru că apare altul. Poate că, într-o zi, vor veni la rând *carya*, gulia şi varza-de-mare atât de îndrăgite de Jane Grigson. Şi poate că, tot într-o zi, francezii îşi vor permite să descopere şi ei păstârnacul.

NU E DINEU

Proprietarul de restaurant Kenneth Lo a reprezentat China la Cupa Davis în anii '30. L-am întâlnit o singură dată, când avea aproape optzeci de ani, dar mai juca încă. Atunci mi-a povestit că, după ce a trecut de şaizeci de ani, a început să joace tenis mai bine. L-am întrebat de ce şi cum.

— Sunt mai relaxat.

Pe moment mi s-a părut ciudat, dar ceea ce se întâmplă în fiecare an la Wimbledon confirmă spusele ale Există oare mai multă anxietate decât la tinerele speranţe, aflate încă la vârsta adolescenţei,

susţinute fanatic de părinţi tenis-maniaci, îngroziţi de varianta eşecului? Există oare, în cele din urmă, ceva mai lipsit de orice bucurie decât atletismul împins la extrem şi decât concentrarea ca de robot cerută pentru a ajunge campion? Aşa încât, adesea, victoria este doar o eliberare angoasată de sub teroarea înfrângerii. Şi apoi, după plecarea puştanilor care pocnesc, plesnesc şi gâfâie, apare în lumina asfinţitului un cvartet de moşi, cu muşchi mai slabi, dar cu mai mult creier, şi foarte relaxaţi, care se bucură de joc cum n-au mai făcut-o, probabil, din copilărie.

Îmi dau seama că observaţia lui Lo nu este valabilă doar în tenis; e valabilă peste tot, şi nu în ultimul rând în propriul lui domeniu de interes, cel culinar. Pentru că aici plăcerea ar trebui să fie deplină, nu-i aşa? Plăcerea anticipaţiei, în timp ce faci planuri, cumpărături şi prepari; apoi actul în sine, dejunul cu prietenii; şi apoi satisfacţia, cu o undă de nemulţumire de sine. Cât de rar se întâmplă însă acest lucru! Prea adesea, anxietatea exagerată distruge plăcerea anticipării, băutura înceţoşează momentul, iar uşoara mahmureală lasă impresia că vasele murdare se tot reproduc în spatele tău, sporind nemulţumirea.

Acum câteva luni, aveam musafiri. O doamnă a intrat, a aruncat o privire spre masa pusă pentru şase persoane şi a exclamat: „Bravo ţie! Eu nu mai organizez dineuri!”

Unicul răspuns posibil era: „Dar nu e dineu”. Acest cuvânt e interzis în casa noastră. Schimbă-l şi-ţi vei schimba şi atitudinea. (Am un prieten care mi-a spus odată, cu vocea încărcată de regret: „Aş ieşi la pensie dacă nu s-ar numi «pensie».”) Aşa că „îmi vin câţiva prieteni la cină” nu e un eufemism, ci pur şi simplu un alt mod de a vedea lucrurile. Nu înseamnă că te străduieşti mai puţin şi nici că nu te bucuri foarte tare de compania lor. Dimpotrivă.

„Dineu”: ce cuvânt îngrozitor! O obligaţie socială ca o mamă tenis-maniacă fundamentalistă, cu bucătarul amator mişunând pe linia de fund, simţind că lovitura de rever îl doboară din cauza tensiunii. Tensiune sporită într-un mod subtil, deşi neintenţionat, de autorii de cărţi de bucate. Pentru un dineu trebuie să pregăteşti trei feluri, nu-i aşa? Revistele cu reţete sau cărţile de bucate sunt adesea astfel concepute, încât să consfinţească acest precept. Apetitive, fel principal, [brânzeturi] între paranteze pătrate pentru că pe astea, cel puţin, nu trebuie să le prepari tot tu, budincă. Meniuri în funcţie de anotimp,

potrivite special pentru tine, părţile unu, doi şi trei. Autorul poate, deci trebuie să poţi şi tu. Şi o faci, oricât ai protesta în adâncul fiinţei tale: în fond, tu ai cumpărat cartea, nu?

Şi dacă problema o constituie cărţile de bucate, tot ele ar trebui să ofere şi soluţia. Iarăşi se evidenţiază unul dintre eroii bucătăriei mele, Édouard de Pomiane. Primele două pagini din *Cooking with Pomiane* sunt intitulate „îndatoririle gazdei" şi te aştepţi să te deprime. De fapt, ar trebui fotocopiate şi lipite cât mai la vedere. După Pomiane, musafirii care-ţi invadează casa sunt de trei feluri:

1. Cei care-ţi plac.
2. Cei faţă de care ai obligaţii.
3. Cei pe care-i deteşti.

Pentru aceste categorii „se prepară, respectiv, o cină excelentă, o cină banală, sau nimic, deoarece se poate cumpăra ceva gata preparat". Se face deci o distincţie foarte utilă. S-ar putea să pari calic sau prea didactic dacă stai să cântăreşti dinainte cât îţi iubeşti musafirii; dar poate fi ceva mai demoralizant decât să găteşti bine pentru cineva care te plictiseşte şi nu-ţi apreciază efortul?

Rămâne, aşadar, să pregăteşti „o cină excelentă" pentru „cei care-ţi plac". Să-l ascultăm, din nou, pe Pomiane: „Pentru ca masa să fie un succes, nu trebuie să fie niciodată mai mult de opt persoane. Trebuie gătit *un singur fel bun*". Sublinierea cursivă îi aparţine. Nu simţi cum îţi tresaltă inima? Totuşi, e vorba de o masă cu trei feluri sau patru dacă punem şi brânzeturile între paranteze pătrate, dar întregul efort se concentrează asupra felului principal. Şi, după cum sugerează Pomiane, poţi oricând să iei ceva de la *traiteur* sau de la *patissier* pentru una sau cele două extremităţi ale cinei.

Pe francezi nu-i deranjează acest lucru. Şi dacă pentru ei este simplu să cumpere *hors d'oeuvres* decente şi tarte cu fructe acceptabile, nu văd de ce n-am face şi noi acelaşi lucru. Se pune întrebarea: ce e de preferat? O gazdă epuizată, care a robotit până în ultima clipă, sau o versiune mai vioaie a aceleiaşi fiinţe care a luat-o pe scurtături cât se poate de rezonabile? Trebuie să depăşeşti, fără îndoială, o anumită reminiscenţă de puritanism, dar şi să-ţi atenuezi sentimentul de culpabilitate indus de faptul că produsele de-a gata ar putea fi luate drept creaţie proprie. În fond, dacă nu afirmi răspicat acest lucru nu-ţi faci niciun păcat.

Recent, într-o săptămână foarte aglomerată, în care aşteptam şi

„prieteni la cină”, mi-am amintit de sfatul lui Pomiane, dar l-am aplicat exact pe dos. În loc de „un singur fel bun”, m-am gândit să fac două jumătăţi: apetitivele şi budinca vor ieşi din mâinile mele; felul principal, lasagne cu *porcini*, va veni de la magazinul italienesc din apropiere. Treaba cu italianul stă cam aşa: îi duci cu câteva zile înainte vasul pe care urmează să-l pui la cuptor, iar el ţi-l umple. Prezenţa pe masă a unui obiect din zestrea familiei dă impresia falsă, recunosc asta, că tu ai gătit lasagne.

Totul a mers bine, iar bucătarul a fost foarte relaxat. Nimeni n-a suflat o vorbă despre primul fel (uşoară iritare) şi nici despre budincă (ticăloşii!). Dar toţi au fost de acord că: „Fantastice lasagne!”

„Bun, mi-am zis eu. Pare să funcţioneze”.

După vreo două săptămâni am primit un e-mail de la unul dintre invitaţi – din fericire aflat în străinătate – care, după ce a repetat laudele, mi-a cerut reţeta, OK, ce-aţi fi făcut în locul meu? Am căutat în Marcella Hazan ingredientele de bază, i-am sugerat un amestec de *porcini* proaspete şi uscate şi am fost foarte categoric în privinţa timpului de coacere (pentru că îmi spuseseră cei de la magazin). „Pare să funcţioneze”, mi-am zis din nou. După încă o săptămână, un alt e-mail: „Lasagnele mele nu au fost nici pe departe atât de bune ca ale tale”.

Nici măcar înţeleptul Édouard de Pomiane nu ne învaţă ce să facem într-o astfel de situaţie.

SERTARUL DE JOS

Mai ţineţi minte vechea maşină de tocat care se înşuruba bine de masa din bucătărie; cu axul spiralat; cu sitele din metal mat; şi cum ieşea carnea, trimiţând mintea voastră de copil la poveşti cu criminali şi cu metode de a face să dispară victimele?

După mai bine de un secol, această maşină credincioasă a început însă să dea rateuri. Asemenea altor victime ale modei culinare, am cedat şi eu în faţa invenţiei din plastic turnat, portocaliu cu alb, cu o ventuză deşteaptă care-o face să adere – teoretic – pe orice suprafaţă. Din nu ştiu ce motiv, la mine n-a funcţionat. Oricât am scuipat pe baza din cauciuc pentru a asigura vidul necesar, se răsturna de fiecare dată când învârteam mânerul. Aşa că a ajuns în „cimitirul” aparatelor inutile, *tiroir des refuses*, şi am promovat robotul de bucătărie. Deoarece tocatul cărnii a devenit o îndeletnicire care aparţine trecutului, iar vechiul instrument din metal o antichitate, la fel ca

recipientul din tablă în care se conserva carnea de porc, ca forma zimţată de tăiat fursecuri şi ca răzătoarea pentru pesmet.

Dar nu m-am îndurat să arunc maşina de tocat ce refuza să se mai înşurubeze. A rătăcit din sertar în sertar până când a ajuns, în cele din urmă, pe raft cu tot felul de gioarse, alături de câteva resturi de rogojină şi plăci de gresie rămase de la baie. Iar dacă n-am niciun fel de probleme când e vorba să scap de cărţi, mi se pare foarte greu să arunc ustensile. Punga cu bobiţe de porţelan care nu au reuşit nicicum să împiedice ridicarea foii de aluat; formele de pâine achiziţionate când fanteziile mele legate de drojdia de bere erau la apogeu; piuliţa al cărei pisălog s-a rupt în două şi dăinuie încă văduvit de jumătatea sa. Le strâng pe toate ca pe nişte comori, alături de oale fără capace (normal) şi capace fără oale (aiurea).

În bucătăria Pedantului există obişnuitul sertar pentru cuţite, cuţite de curăţat cartofi sau rădăcinoase, precum şi tot felul de obiecte tăioase; pe 80% le folosesc în mod curent. Există şi un vas mare în care ţin lingurile din lemn, spatulele şi altele din aceeaşi categorie – procent de folosire 95% şi ar fi 100% dacă n-ar exista inevitabila spumuitoare făcută dintr-o tigvă. Dar mai este un sertar – cel destinat ustensilelor de uz sporadic, în care totul e încâlcit şi tainic, în care-ţi bagi mâna cu teamă, neştiind de unde pândesc lamele ascuţite. Oare când l-am golit ultima dată? Acum zece ani? Ar fi timpul să fac un inventar.

E un sertar mic, dar adăposteşte optzeci şi două de obiecte (pachetul de frigărui pentru grătar contează ca unul singur). Satârul pentru carne şi punga-strecurătoare pentru jeleul de fructe fac parte din serviciul regulat; dintre cele patru dopuri pentru sticlele de şampanie (blamez aici generozitatea prietenilor), pe unul îl folosesc precis; şi mai sunt un tel şi ustensila de stropit friptura de curcan pe care le-am mânuit cândva, prin ultimul deceniu. Dar restul? în mod inevitabil, există o pereche lingură-furculiţă pentru servit salata, cu mânere în formă de girafă; de asemenea, o spatulă din plastic alb care pare total neigienică; douăzeci şi unu de beţişoare pentru mâncarea chinezească; trei cuţite şi o furculiţă de pe când merita să furi tacâmuri din avion; diverse linguri din lemn cam rudimentare şi o răzătoare pentru trufe, lăsată de un oaspete; şase paie flexibile caraghioase, o mistrie „pe care am crezut-o, probabil, potrivită pentru a îndepărta arsura de pe grătar"; o furculiţă cu şase dinţi, care şi-a pierdut complet strălucirea, cu origine şi scop necunoscute, deşi peştele ar fi o

posibilitate; şi aşa mai departe. Trei obiecte din fier, care au sau nu legătură cu rotisorul, pe care nu l-am folosit niciodată, dar de care am scăpat acum câţiva ani. Iar în fundul sertarului: un cârlig de tablouri fără cui, doi păianjeni uscaţi şi o migdală veche.

Cu virilă determinare am aruncat obiectele obscure din metal şi bobiţele; şi tacâmurile (prea demodate, din anii ’80). Apoi m-am oprit. Logic ar fi fost să renunţ şi la trei dintre cele patru dopuri de şampanie, dar fiecare mă atrăgea în felul lui. Am redus însă numărul beţişoarelor considerând că e foarte puţin probabil să gătesc mâncare chinezească pentru zece oameni şi jumătate. Iar pe celelalte… Trebuia să mă decid dacă să le arunc sau să le pun la loc. Şi le-am pus la loc.

Probabil că din cauza unui amestec de lamentabilă inerţie şi optimism culinar de tipul „precis mai am nevoie de asta”. Dar şi din cauza promisiunii pe care mi-am făcut-o: într-o zi voi avea bucătăria perfectă şi mai pot amâna până atunci Ultima Judecată a ustensilelor culinare. Toţi bucătarii visează din când în când la asta. Când ne mutăm, cei mai mulţi dintre noi facem câteva schimbări în bucătărie, dar, în mare, o lăsăm aşa cum este. O dată în viaţă, poate, desfiinţăm totul şi o luăm de la zero. Pedantul şi Cea Pentru care Găteşte El au încercat acest lucru în urmă cu vreo douăzeci de ani. Am consultat chiar un designer. I-am explicat ce vrem, apoi i-am explicat din nou: am discutat, ne-am agitat, ne-am agitat şi mai mult, iar într-o bună zi am fost concediaţi pentru nehotărâre cronică.

Dar nu poţi să ştii cu adevărat ce vrei până când nu te-ai ars o dată. (Unii aplică şi mariajului acelaşi principiu.) Există, desigur, persoane la care poţi apela pentru ajutor şi sfaturi, dar chiar şi ele pot avea *idées fixes*. Odată am susţinut un meci cu un meşter pe care l-am rugat să-mi înalţe suprafaţa de lucru din bucătărie cu douăzeci de centimetri, dintr-un motiv cât se poate de simplu, anume că eu sunt cu douăzeci de centimetri mai înalt decât Cea Pentru care. A refuzat.

— Suprafaţa de lucru trebuie să aibă înălţimea de optzeci şi cinci de centimetri, îmi repeta el întruna, de parcă ăsta i-ar fi fost crezul.

Eu o ţineam pe a mea, explicându-i ce vreau şi de ce.

A tăcut o vreme, apoi mi-a servit ceea ce îşi imagina el că-mi va închide gura:

— Şi ce faceţi dacă vindeţi casa?

E totuşi o consolare să afli că nici chiar cei mai distinşi bucătari

nu obţin întotdeauna ceea ce vor. În *The Wilder Shores of Gastronomy*, ultima ediţie, Elizabeth David descrie Bucătăria Ideală. Aceasta ar trebui să fie „spaţioasă, foarte luminoasă, foarte aerisită, liniştită şi caldă"; de asemenea, de la bun început „extrem de ordonată". N-au ce căuta acolo „tot felul de lucruri inutile", iar aparatele şi diversele ustensile nu se ţin la vedere decât dacă le foloseşti în mod constant. Poţi, aşadar, să ai un borcan pentru lingurile din lemn – " Dar sunt suficiente şase, nu treizeci şi cinci, câte am acum". În fond, e şi ea om ca noi toţi. Deşi, sincer, am oarece dubii că printre cele treizeci şi cinci de linguri se află şi una cu mâner în formă de girafă.

Bucătăria doamnei David ar trebui să aibă ferestre-uşi, o chiuvetă dublă, o poliţă lungă pentru farfurii, două frigidere, un *chaise longue*, două cuptoare şi o tăblie de marmură. Culorile de fond să fie reci, iar singurele nuanţe vineţii sau portocalii vor fi date de respectivele produse. Erorile grosolane de tipul „aşa-numitele bucătării moderne" trebuie evitate. E surprinzător faptul că multe „frigidere stau lângă maşina de gătit. Ceea ce este la fel de necugetat ca şi a pune stativul pentru vin deasupra aragazului". În concluzie, bucătăria perfectă a lui Elizabeth David ar trebui să fie „mai degrabă ca atelierul unui pictor, dotată cu echipament de gătit, şi nu ceea ce se înţelege în mod convenţional prin bucătărie".

Am citit descrierea cu oarecare invidie şi mi s-au înroşit uşor obrajii: da, bineînţeles că frigiderul Pedantului este chiar lângă cuptor. Speram doar să fie izolat ca lumea. Şi m-a consolat oarecum faptul că nici măcar doamna David nu şi-a împlinit toate fanteziile. La ceva timp după ce visul său a văzut lumina tiparului, şi-a instalat în locuinţa din Chelsea o nouă bucătărie, „dar configuraţia casei nu a permis punerea în aplicare a planului ideal".

Cam asta despre vise. Probabil că nu voi avea niciodată al doilea cuptor, de care sunt sigur că am nevoie. De altele nici nu mai vorbesc; şi nici Cea Pentru care nu va avea soba cu lemne după care tânjeşte. Şi vor apărea, în continuare, tot felul de disfuncţii benigne: se va înfunda chiuveta, iar diverse lucruri – din fericire, mai ales ceaiurile din fructe – vor cădea în spatele sertarului pivotant de colţ, dispărând luni de zile. Voi încerca însă să văd în toate acestea o metaforă mai cuprinzătoare a strădaniei culinare. Gătitul este un proces în care pui la bătaie tot ceea ce ai – ustensile, ingrediente, nivel de competenţă. Este o acţiune supusă greşelilor în care şi cel mai mărunt succes se

cere lăudat, de preferinţă mai mult decât merită. Imaginaţi-vă însă cum ar sta lucrurile dacă aţi avea într-adevăr Bucătăria Ideală. Atunci şi gătitul ar trebui să se ridice la acelaşi nivel. Imaginaţi-vă şi presiunea la care aţi fi supuşi. Şi când veţi da rateuri, nu vă mai puteţi baza pe vechile scuze care vă scoteau din impas. Din fericire, datorită doamnei David, am descoperit una nouă: „Îmi pare rău că nu mi-a ieşit aşa cum aş fi vrut, dar un imbecil mi-a pus frigiderul chiar lângă cuptor".

MORALA GENERALĂ

În cea de a doua zi a procesului pe care Oscar Wilde i l-a intentat Marchizei de Queensberry pentru calomnie, a avut loc un ciudat schimb de cuvinte între avocatul acuzatei, Edward Carson, şi dramaturg. Carson punea întrebări despre Alfred Taylor, care îi procurase băieţi lui Wilde, contra cost, încercând să dovedească faptul că acesta era un personaj dubios. De exemplu, locuia într-o mansardă şi nu avea servitoare (deci nu era un *gentleman*); draperiile duble erau trase şi în timpul zilei (estet); ardea esenţe aromatice în cameră (mai rău decât estet); avea prieteni tineri (băieţi) şi altele. Inclusiv următoarele:

CARSON: Gătea singur? WILDE: Asta nu ştiu. N-am luat niciodată masa cu el, acolo.

CARSON: Vreţi să spuneţi că nu ştiţi că Taylor îşi gătea singur?

WILDE: Nu. Şi chiar dacă ar fi aşa, nu văd nimic rău în asta. Mi se pare un lucru inteligent. M-aţi întrebat ceva. Vă răspund că nu ştiu. nu l-am văzut niciodată, domnule.

CARSON: Nu am vrut să spun că ar fi ceva rău.

WILDE: Nu, gătitul e o artă. (*Râsete*)

CARSON: Încă o artă?

WILDE: Încă o artă.

Carson sugera, desigur, că ar fi ceva rău în asta. Aşadar, faptul că un individ era prea familiarizat cu o tigaie putea fi un argument peremptoriu că respectivul nu era în totalitate independent din punct de vedere financiar. Iar râsetele din sală, stârnite de observaţia inofensivă a lui Wilde, cum că gătitul este o artă, ne arată că avocatul era pe deplin conştient de potenţialele prejudecăţi ale unui juriu britanic.

Cel mai adesea, gătitul este considerat neutru din punct de vedere moral; ba chiar o îndeletnicire pozitivă. Iar scrierea de cărţi de bucate chiar mai presus de insinuările carsoneşti. În 1923, soţia lui

Joseph Conrad, Jessie, a publicat *A Handbook of Cookeryfor a Small House*. Prefaţa, scrisă de soţul său, începe astfel:

Dintre toate cărţile produse din cele mai vechi timpuri, de talentul şi străduania oamenilor, acelea care se ocupă de gătit sunt, din punct de vedere moral, deasupra oricărei suspiciuni. Scopul tuturor celorlalte opere în proză poate fi discutabil sau chiar dubios, dar cel al unei cărţi de bucate este evident, chiar de la bun început. Scopul său nu poate fi decât o mai mare fericire a omenirii.

Iată o afirmaţie impresionantă făcută de un soţ foarte îndrăgostit, care ne-ar fi şi convins, dacă autorul nu şi-ar fi subminat propria autoritate recunoscând că: „Mi-e imposibil să citesc ceva dintr-o carte de bucate". Dar mai sunt şi alte lucruri discutabile. Ne putem imagina câteva exemple de proză al cărei scop neîndoielnic este o mai mare fericire a omenirii, de la manualele de apicultură şi cele de tehnici de relaxare până la cărţile care te învaţă cum să-ţi repari acoperişul. Ideea că aceste cărţi de bucate ar fi scrise din raţiuni mai nobile decât alt gen de cărţi este mai puţin clară acum, decât pe vremea lui Conrad. E suficient să vă uitaţi, de exemplu, la bucătarii egotişti şi dornici de celebritate, care încearcă să-şi vândă cărţile la televizor, în timpul pauzelor publicitare ale serialelor de succes, şi veţi vedea ambiţia omenească în floare, la fel de evidentă ca în orice tipăritură subiectivă. Şi nu în ultimul rând, este foarte posibil să existe cărţi de bucate pe care mulţi le-ar considera total imorale. Să zicem, de exemplu, una cu reţete de preparare a cărnii provenite de la specii aflate pe cale de dispariţie.

În esenţă, pricepem însă ce vrea să spună Conrad. Iată încă un citat: „Buna preparare a hranei este un agent moral". Hmm, cuvântul „bună": oare ce vrea să zică exact? „Prin bună preparare înţeleg pregătirea conştiincioasă a hranei simple de zi cu zi, şi nu gătirea cu mai multă sau cu mai puţină îndemânare a festinurilor fără sens sau a unor feluri ciudate". Nu simţiţi un iz de puritanism neaoş? Dacă doamna C. i-ar servi la prânz lui Joseph un ou de ţară fiert moale şi pâine făcută în casă, probabil că ar fi o mâncare bună. Dar dacă, de ziua lui, ar merge la fortnum & mason, ar cumpăra ouă de fluierar şi anason-de-mare pe care – să zicem – l-ar presăra, peste ouăle făcute ochiuri moi şi i le-ar servi cu *ciabatta* cu măsline… ar putea fi considerată trataţia expusă drept un fel ciudat şi, prin urmare, nociv?

În acest punct al prefeţei sale, raţionamentul lui Conrad începe

să se clatine. Prepararea sănătoasă a hranei asigură o bună digestie, spune el (corect); şi asta, susţine el, ne face veseli şi înţelegători. Apoi aduce un contra exemplu, vorbind despre dieta indigenilor nord-americani.

Nobilele piei-roşii erau vânători puternici, *dar soţiile lor nu cunoşteau arta pregătirii corecte a hranei*, *iar consecinţele au fost deplorabile*. *Cele Şapte Naţiuni din jurul Marilor Lacuri şi triburile din câmpie sufereau de o dispepsie devastatoare*… *şi arţ viaţa domestică din wigwam*-urile *lor era dominată de acea iritare ursuză provocată de consumarea hranei prost pregătite*.

Iar acest lucru a dus la „violenţa iraţională" a nativilor americani. Total opusă, indiscutabil, violenţei raţionale a imperialiştilor britanici, francezi, belgieni, germani şi americani din perioada respectivă care consumau o hrană rafinată. Este genul de argument care atribuie caracter naţional climei – sau bolii statut de geniu: atotcuprinzător, nefalsificabil, dar total dement. Abatele Prévost, autorul lui *Manon Lescaut*, credea că predilecţia britanicilor spre sinucidere ar putea fi explicată prin faptul că aceştia consumă carne de vită pe jumătate crudă (dar şi pentru că fac focul cu cărbuni şi, de asemenea, fac şi prea mult sex). Iar noi am putea sugera, la fel de bine, că actualul zel militar american este consecinţa dragostei pe care această naţiune o are faţă de fast-food – caz în care văduva unui infanterist poate să dea în judecată chioşcul din cartier care vinde burgeri. Iar dacă mai e cineva tentat să creadă că ar exista, în mod automat, o legătură între proteine şi agresiune, să nu uite că Hitler era vegetarian.

Şi totuşi, afirm în continuare că ştiu ce voia să spună Conrad şi sunt de acord cu el; conştiinciozitate; să mâncăm pentru a trăi şi nu să trăim pentru a mânca. În sufletul gastric al multora dintre noi stăruie o fantezie rurală cu independenţă economică totală: o căsuţă într-o vale ascunsă, cu o grădiniţă de legume şi câteva găini, unde să poţi locui şi mânca în funcţie de succesiunea firească a anotimpurilor, să sapi, să sădeşti, să strângi recolta, să găteşti, să consumi; să produci suficient pentru propriile tale nevoi şi ceva în plus pentru schimb. Totul era încă posibil, mai mult sau mai puţin, pe vremea lui Conrad. Marele lui prieten, Ford Madox Ford, a dus o astfel de viaţă în West Sussex după primul război mondial. El a trăit într-o căsuţă numită Red Ford, împreună cu pictoriţa Stella Bowen, şi a scris despre această

experienţă cu lirism, dar fără pic de sentimentalism. Aveau o capră şi un porc, la săpat îi ajuta un flăcău, iar Ford – fiind Ford – făcea planuri măreţe şi nebuneşti care-i depăşeau puterile: unul de a cultiva cartofi imuni la boli, altul de a descoperi „piatra filosofală din agricultură", o metodă „de a administra îngrăşăminte plantelor fără a se irosi nimic".

Era stăpân şi în bucătărie. În autobiografia sa, *Drawn from Life*, Bowen îl descrie pe Ford ca fiind „unul dintre marii bucătari". Era, de asemenea, „total necugetat în privinţa untului, iar în bucătărie domnea un haos general. Când gătea, fata angajată pentru spălatul vaselor abia pridideа. Se străduia foarte mult şi valorifica aproape orice. Topea ultima fisiuţă de grăsime, iar cotoarele de varză le punea în oala de ciorbă care stătea veşnic pe căminul din camera de zi".

Ford a gătit până la sfârşitul vieţii. În ajunul celui de-al doilea război mondial, după o conferinţă literară la Boulder, Colorado, el a gătit *Chevreuil des pres sales* la masa de rămas-bun. Printre cei prezenţi se afla şi Robert Lowell care avea atunci douăzeci şi unu de ani. După un sfert de secol, Lowell a mărturisit: „A fost cea mai bună masă din viaţa mea". Ford fiind un mare romancier, preparatele sale conţineau şi o importantă doză de ficţiune. „N-ai fi zis, continuă Lowell, că vânatul lui Ford era de fapt carne de oaie".

Philip Larkin considera că „poezia este o chestiune de normalitate", opusul a ceea ce el numea (după o expresie din Evelyn Waugh) şcoala „foarte nebună, foarte sfântă". Şi gătitul este o chestiune de normalitate. Stella Bowen a cunoscut un poet din Montparnasse care avusese o cădere nervoasă şi fusese închis într-un azil. După ce a ieşit, a locuit într-o cameră care dădea spre o *boulangerie*. Poetul a considerat că şi-a revenit în momentul în care, uitându-se pe fereastră, a văzut o femeie cumpărând pâine. S-a simţit, după cum i-a povestit lui Bowen, „nespus de invidios faţă de interesul cu care acea femeie îşi alegea franzela".

Şi, în fond, despre asta e vorba. Îţi alegi o franzelă. Eşti necugetat când e vorba de unt, iar în bucătărie domneşte un haos general. Încerci să valorifici totul. Îţi hrăneşti prietenii şi familia. Staţi în jurul mesei, antrenaţi în ireductibilul act social al împărţirii mâncării cu ceilalţi. În ciuda tuturor contrazicerilor şi cârcotelilor sale, Conrad avea dreptate. Este un act moral. Este o chestiune de normalitate. Să-i dăm tot lui ultimul cuvânt. „Mâncarea conştiincios preparată are asupra noastră o influenţă intimă ce liniştеşte mintea,

îmbunează gândul şi explică acea privire indulgentă asupra hibelor vecinului, care rămâne singura formă veritabilă de optimism. Iată pentru ce merită tot respectul nostru".

De fapt aş avea şi aici unele obiecţii, dar tocmai îmi dă ceva în foc. Trebuie să fug. Am de pregătit un festin fără sens.

Louis-Feroinând Céline

1) călătorie la capătul nopţii

„Eroul metafizic al lui Céline este un biet om aflat veşnic pe drumuri şi situat undeva între Chaplin şi Kafka […]".

a) Philippe Sollers

„Céline este, împreună cu James Joyce, scriitorul contemporan care a îndrăznit să dărâme totul într-o lume împietrită în tradiţii şi încorsetată de veacuri de vorbire frumoasă".

Pietre Assouline, *Lire*, februarie 1995

Louis-Ferdinand Céline

2) moarte pe credit

„Céline se plasează în tradiţia spirituală a unui poet-cântăreţ medieval iluminat, dar fără angajare religioasă".

a) Phillip Stephen Day

„*Moarte* pe *credit* e pentru mine cartea cea mai importantă a acestui secol. Pentru că ea conţine întreaga suferinţă a omului. […] Este toată mizeria vieţii, toată angoasa, toată… moartea. E plină de dragoste, de milă, de furie, de străfulgerări. […] Şi apoi disperarea. Pentru că disperarea este viaţa. El a ştiut-o".

Frederic Dard, *Je le jure*

Louis-Ferdinand Céline

3) călătorie la capătul nopţii

„Eroul metafizic al lui Céline este un biet om aflat veşnic pe drumuri şi situat undeva între Chaplin şi Kafka […]".

Philippe Sollers

„Céline este, împreună cu James Joyce, scriitorul contemporan care a îndrăznit să dărâme totul într-o lume împietrită în tradiţii şi încorsetată de veacuri de vorbire frumoasă".

Pierre Assouline, *Lire*, februarie 1995

Louis-Ferdinand Céline

4) moarte pe credit

„Céline se plasează în tradiţia spirituală a unui poet-cântăreţ medieval iluminat, dar fără angajare religioasă".

a) Phillip Stephen Day

„*Moarte* pe *credit* e pentru mine cartea cea mai importantă a acestui secol. Pentru că ea conţine întreaga suferinţă a omului. […] Este toată mizeria vieţii, toată angoasa, toată… moartea. E plină de dragoste, de milă, de furie, de străfulgerări. […] Şi apoi disperarea. Pentru că disperarea este viaţa. El a ştiut-o".

Frederic Dard, *je le jure*

5) laszlo DARVASI

6) vânătorii de câini din loyang povestiri chinezeşti

Acrobaţii ale stilului, ţâşnite dintr-o imaginaţie uimitoare.

„Precizia scriiturii, fineţea detaliului, reflexia filosofică susţinută literar sunt premisele unui scriitor contemporan de valoare, László Darvasi".

Elet e's *liodalom*

„Academia Cin angaja un pictor care pretindea că e în stare să vopsească picăturile de ploaie.

Nu minţea. Gesturile artistului erau atât de rapide şi de precise, încât era capabil să coloreze, cu vârful minuscul al pensulei, picăturile de ploaie care-i picurau în faţa ochilor în minuni verzi, galbene, negre".

Vânători: *de câini din Loyang*. Lászlo Darvasi

Mari Akasaka

7) vibrator

Realism dur şi trăire sensibilă – un roman şocant despre o generaţie pierdută!

VIBRATOR, un roman şi un film, la fel de scandaloase şi de provocatoare! Sexualitate dezlănţuită, spirit autodistructiv – un puzzle în descompunere.

„Îmi dorisem asta de la bun început. De când îi văzusem. Să ne gustăm unul altuia saliva, cu limba. Lacrimile îmi picurau pe buze. Îmi simţeam propriul gust sărat, El mi-a lins lacrimile de pe obraji şi apoi a început să le sugă direct din ochi, cu buzele. Deşi aveam ochii încă deschişi, privirea mi s-a întunecat pe jumătate. […] A început cu ochiul drept, apoi a trecut la stângul".

Vibrator, Mari Akasaka

Abel Posse câinii paradisului

Descoperirea Americii şi marile sale secrete: „conspiraţia Paradisului" urzită de un Columb mitic şi controversat.

„Fantezia barocă a lui Abel Posse este inepuizabilă. Dragoste,

sarcasm, ironie, umor în alternanţă şi întrepătrundere”.

Claude Couffon, *Le Monde*

„Posse conduce fluid şi subtil acţiunea romanescă: descompune timpul ca Alejo Carpentier şi recompune piesele în forme noi şi interesante”.

Alan Ryan. *The Washington Post*

8) Dan Kavanagh

DUFFY sau CUM SE TAIE CAŞCAVALUL

DUFFY sau PRAF ÎN OCHI

DUFFY sau CU STÂNGU-N DREPTU

DUFFY sau OS DE ROS

Dan Kavanagh, un alt scriitor de bestseller?

Ei bine, nu! Doar pseudonimul ludic al scriitorului de valoare julian Barnes.

„Sclipitor şi brutal, inventiv şi ameţitor. Recomandat doar cunoscătorilor!”

I) Spectator

„Dan Kavanagh a ajuns fără efort pe primul loc în topul autorilor de romane poliţiste. Şi acolo a rămas”.

Îi) Spectator